

19165

Q de cones chocolat noir

En vrac dans un sachet (+/- 235 unités)



DESCRIPTION :

Du chocolat noir patissier, une touche de noisette, entouré d'une gaufrette croustillante.



Conditionnement : 1 bt x 230 pc env. (1.6 kg)

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.600

Unité Minimum de Commande (UMC): BT

Unité de facturation : BT

Durée de vie totale du produit en jours : 360

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Prêt à l'emploi. Une fois ouvert, conserver hermétiquement fermé.

LES PLUS PRODUITS :

Fabrication artisanale

Bon goût de chocolat noir, de noisette et de gaufrette croustillante

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
		Kj/ Kcal
Energie	2045 Kj/ 489 Kcal	
Protéines (g)	6.35	
Glucides (g)	57.34	
dont Sucres (g)	42.56	
Matières grasses (g)	24.77	
dont Acides Gras	12.94	
Fibres alimentaires (g)	5.79	
Sel (g)	0.04	
Sodium (mg)	16	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.26

GEMRCN :

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné

Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Espagne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Cacao (fèves)	Union européenne / non Union européenne
Farine de blé (blé) (biscuit)	Union européenne
Noisettes	France

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *

19165

Q de cones chocolat noir

En vrac dans un sachet (+/- 235 unités)



Dénomination légale de vente :

Bouchées composées d'un cornet garni de chocolat noir et de praliné, produit vrac

INGREDIENTS :

Chocolat noir 53,5% : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille Biscuit 29% : Farine de blé, sucre, huile de coco bio, lécithine de soja et sel.Praliné 14%: Noisettes (50%), sucre, émulsifiant (lécithine de soja (E322)), arôme naturel de vanille

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés	X	Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten	X	Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Ambiant

Mode de conservation épicerie dans un endroit sec et frais

T° de conservation (°C) : Mini 12 Maxi 20

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 47 x l 33 x h 19.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 151.500

Nb d'UMC / couche : 20

Nb couches / palette : 7

Code EAN : 3770031434033

Nom du fournisseur : 206621 Q DE CONES SASU

Code douanier : 19053211

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *