



Cacao pur

Ref. 003905 | EAN 3173286400110



Fournisseur DIPA INDUSTRIE

Marque PUIER

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet kg
Unité de vente	Sachet de 1 kg
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Lait
Mode de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière (16° a 20°C) et d'odeurs parasites
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière (16° a 20°C) et d'odeurs parasites
Température de stockage	De 16°C à 18°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	.
Ingrédients	cacao en poudre 100%

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	2 549 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	33.1 x 15.1 x 5.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	10	Contrôle colisage	Non
Poids Net	9 Kilos	Volume	31 379. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 30.1 x 28.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	480	Contrôle colisage	Non
Poids Net	432 Kilos	Volume	1 762 560 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 183.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en cacao	100%
Pays de fabrication (GDSN)	France

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

SF - Sensible au froid