

Barre de chocolat 43 %

Ref. 003922 | EAN 3173281719262



Fournisseur CEMOI CHOCOLATIER
Marque CEMOI PRO



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 2kg
Unité de vente	Boite de 200 unités
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes (Traces)	Lait, Fruits à coques
Mode de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18° à 20°C)
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18° à 20°C)
Température de stockage	De 18°C à 20°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	RAS
Ingédients	Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille Cacao : 43% minimum
Message marketing	Barre Goûter chocolat flowpackées - chocolat noir 43% - Fabriqué en France

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	200	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	2.1 Kilos	Volume	4 260 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 12.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	12.768 Kilos	Volume	28 363 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 30.1 x 24.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 12 Mai 2026 à 20h00

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

 PALETTE

PCB	288	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	637.864 Kilos	Volume	1 532 160 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 159.6	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	500 Kilocalories 2 092 Kilojoules
Matières grasses	25 Grammes
dont acides gras saturés	15 Grammes
Glucides	59 Grammes
dont sucres	56 Grammes
Protéines	6 Grammes
Sel	0.02 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Carton

DANGERS STOCKAGE

- SC - Sensible à la chaleur
- SF - Sensible au froid

