

**Doomino chocolat**

Ref. 027727 | EAN 3178530421217



**Fournisseur** ST MICHEL (BISCUITS)

**Marque** ST MICHEL

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Carton de 60
<b>Unité de vente</b>	Carton de 60 sachets
<b>Durée de vie</b>	273 jours
<b>DLUO garantie</b>	180 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Graines de sésame
<b>Mode de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.
<b>Conditions de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.
<b>Température de stockage</b>	De °C à 25°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Prêt à l'emploi
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : nappage au chocolat en poudre (sucre, chocolat en poudre 5,6% (sucre, cacao en poudre), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, beurre de cacao, LACTOSE, pâte de cacao, pâte de NOISETTES, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille), huile de colza, sucre, farine de BLE 15,5%, OEUFs de poules élevées en plein air 15%, stabilisants : glycérol et sorbitols (BLE), LAIT écrémé en poudre, fécule, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (BLE), blancs d'OEUFs en poudre de poules élevées en plein air, sel, arôme.
<b>Ingrédients primaires</b>	Nappage au chocolat en poudre (0%), Huile de colza (0%), Sucre (0%), Farine de blé (15.50%), Oeufs de poules élevées en plein air (15.00%), Stabilisants : glycérols et sorbitols (0%), Lait écrémé en poudre (0%), Fécule (0%), Poudres à lever: carbonates et citrates de sodium (0%), Blancs d'oeufs en poudre de poules élevées en plein air (0%), Sel (0%), Arôme (0%)
<b>Message marketing</b>	Découvrez le Doomino Chocolat : un gâteau moelleux avec 3 alvéoles remplis d'un bon fourrage chocolat fondant. Une offre inédite, ludique et gourmande, qui plait aux enfants, Idéale au goûter, au dessert ou pour une pause. Pratique, en sachet individuel de 30g : la juste portion, pour un goûter ou une pause gourmande à emporter partout !

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	60	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.8 Kilos	<b>Volume</b>	13 230 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39 x 29.5 x 11.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.8 Kilos	<b>Volume</b>	13 230 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39 x 29.5 x 11.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	72	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	129.6 Kilos	<b>Volume</b>	1 137 600 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 118.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 0 et 10 Grammes
<b>MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)</b>	Entre 0 et 10000 Grammes
<b>MOULDS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes
<b>SALMONELLA (GDSN)</b>	Entre 0 et 0 Gramme
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
-----------------------------------	--------

