



VENDING

PRÉPARATION À BASE DE CACAO

Caractéristiques

INGRÉDIENTS

Sucre, **lactosérum** en poudre, cacao en poudre (13%), **lactose**, **lait** écrémé en poudre, lait en poudre entier, antiagglomérant (E551), épaississant (E415), arôme, sirop de glucose, sel, graisse végétale hydrogénée de noix de coco et stabilisateur (E340ii).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PHYSICOCHIMIQUES

- Teneur en humidité : <4%

MICROBIOLOGIQUES

- Il respecte les dispositions du Règlement 2073/2005.

INFORMATION NUTRITIONNELLE pour 100 g

- Énergie : 1576 kJ/377 kcal
- Graisses : 1.3 g
dont acides gras saturés : 0.71 g
- Glucides : 83 g
dont sucres : 70 g
- Protéines : 6.4 g
- Sel : 0.37 g

*Calcul estimé conformément au Règlement (UE) N° 1169/2011.

ALLERGÈNES

- Contient du lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

EMBALLAGE

Emballage | Unité de vente - Emballage complexe composé d'une couche interne de polyéthylène, d'une couche d'aluminium et d'une couche externe en polyester. La fermeture est faite par thermo-soudure.

Carton de Transport - Boîte en carton ondulé contenant 8 unités de vente.

Conseils Pratiques

CONSOMMATION

- Ce produit se dissout instantanément dans de l'eau ou du lait chaud ou froid.
- Dose conseillée : 22-24 g / 150 mL

CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec.

DATE DE DURABILITÉ MINIMUM

18 mois après l'emballage.

EMBALLAGE	CODE	UNITÉS	CODE DE BARRES	DIMENSION (LxLxH)	POIDS (PN PB)
Emballage	403566	-	5601487200539	17 x 4,5 x 27 cm	1 kg 1.015 kg
Carton de Transport	-	8	15601487200536	50 x 30 x 14.5 cm	8 kg 8.6 kg

PALETTE	UNITÉS	SEMI-REMORQUE	CONTENEUR 20'	CONTENEUR 40'
800 x 1200 mm	336	336 x 33 = 11088	336 x 22 = 7392	336 x 50 = 16800