

## Fiche technique produit



### Dessert "Etoile de Noël"



Art. n°

111953

Dénomination de la denrée alimentaire

Biscuit avec mousse au chocolat

GENCOD

3585681119533

Type de préparation

cuit

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	160	4.000
Poids brut <sup>1</sup>	0,07315	1,463	11,704	292,60
Poids net	0,06	1,20	9,60	240,00
L x l x h (mm)	80 x 68 x 40	382 x 287 x 76	-	1.200 x 800 x 2.050
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	200

\* conditionnement de base

<sup>1</sup> Poids à l'état surgelé, emballage inclus

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 8 x l 6,8 x h 4 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Dessert "Etoile de Noël"

valeur énergétique	1239 kJ / 297 kcal	CRÈME(stabilisants carraghénanes), matière grasse de la crème(eau, huile de palme, l'huile de palmiste, sucre, glucose, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, stabilisateur (sorbitol, carboxyméthylcellulose), PROTÉINE DE LAIT, émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, LÉCITHINE DE SOJA, mono- et diglycérides d'acides gras), sel, régulateur d'acidité(phosphate de potassium, citrate de sodium),	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	17,6 g		
dont acides gras saturés	11,2 g		
glucides	29,2 g		
dont sucre	22,5 g		
protéines	4,6 g		

sel	0,11 g	<p>arôme), eau, OEUF DE POULE ENTIER, sucre, chocolat blanc (8,6%)(sucre, LAIT ENTIER EN POUDRE, beurre de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille), chocolat noir (8,2%)(masse de cacao, sucre, beurre de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA), FARINE DE BLE, poudre de cacao (1,35%), LAIT ENTIER EN POUDRE, sirop de glucose, gélatine de boeuf, sirop de sucre inverti, Gel émulsionné(émulsifiant(mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycerin d'acides gras), eau, agent humidificateur sorbitol, stabilisateur propylène glycol), beurre de cacao, masse de cacao</p> <p>Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, NOIX ET DÉRIVÉS, DIOXYDE ET SULPHIDE DE SOUFRE</p>
-----	--------	--

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Au réfrigérateur 2 h décongeler.

### Date limite de consommation à partir de la production

18 mois

### Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

### Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 17/05/2025

**EDNA Surgelés Sàrl**, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,  
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr