Fiche technique produit

Tartine alsacienne

Art. n°	**1203**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à pizza, garnie crème, jambon, oignons
GENCOD	4009837012039
Type de préparation	précuit

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	24	24	144	1.872
Poids brut [1]	0,16771	4,02504	4,02504	24,15024	313,95312
Poids net	0,15	3,60	3,60	21,60	280,80
L x l x h (mm)	200 x 100 x 27	950 x 650 x 0	395 x 395 x 145	-	1.200 x 800 x 2.035
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	78

* conditionnement de base

[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 20 x l 10 x h 2,7 cm

Valeurs énergétiques

Tartine alsacienne

valeur énergétique	1059 kJ / 253 kcal
lipides	11,4 g
dont acides gras saturés	3,1 g
glucides	26,3 g
dont sucre	1,2 g

Ingrédients

Tartine(FARINE DE FROMENT, eau, huile de colza, levure, sel), Garniture(CRÈME ÉPAISSE (CRÈME, amidon modifié, lactobacille, sel, sucre, ail), oignons (15%), dés de jambon de la Forêt Noire (8%) (viande de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, sucre, extrait d'épices, épices, agent conservateur(nitrite de sodium, nitrate de potassium), Fumé au bois

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS

protéines	8,6 g
sel	2,16 g

de sapin), GOUDA(LAIT pasteurisé, fécule de pomme de terre, sel, ferment, présure, (microbes)))

Peut contenir des traces de: SOJA, SÉSAME

Additifs alimentaires règlementés: contient du conservateur

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

10 minutes décongeler. Préchauffer le four et cuire 12-15 minutes à 170-200°C.

Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 10/07/2025

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