Fiche technique produit

Gâteau marbré au chocolat

Art. n°	**1407**
Dénomination de la denrée alimentaire	Cake glaçage cacao, surgelé
GENCOD	4009837014071
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	1	12	192
Poids brut [1]	1,345	1,345	16,14	225,96
Poids net	1,20	1,20	14,40	201,60
L x l x h (mm)	0 x 0 x 90	260 x 260 x 114	-	1.200 x 800 x 1.974
Diamètre (mm)	240	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	192

* conditionnement de base

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

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 24 cm, h 9 cm

Valeurs énergétiques

Gâteau marbré au chocolat

valeur énergétique	1474kJ / 354 kcal
lipides	17,6 g
dont acides gras saturés	6,2 g
glucides	41,3 g
dont sucre	23,0 g
protéines	6,9 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, sucre, OEUF, FROMAGE BLANC ALLÈGÉ (14%), matière grasse végétale (palme, noix de coco), huile de colza, émulsifiant), esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycériques d'acides gras, le sorbitantristéarate, mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de graines), Cacao maigre en poudre (2%), agent de levage (diphosphate, carbonates de

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

sel	0,62 g	sodium), dextrose, AMIDON de BLÉ, poudre DOUCE DE LACTOSÉRUM, maltodextrine, agent acidifiant acide citrique Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

4 h laisser décongeler à température ambiante.

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 : 22/08/2025

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