Fiche technique produit





Tarte flambée "style grec"

Art. n° Dénomination de la denrée

alimentaire

GENCOD

Type de préparation

Ce produit est végétarien

1895

Pain au froment avec fromage frais et peperoni

4009837018956

précuit

Conditionnement	S				
Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	1	10	120	1.200
Poids brut ¹	0,203	0,203	2,03	24,36	243,60
Poids net	0,18	0,18	1,80	21,60	216,00
LxIxh (mm)	280 x 230 x 8	285 x 235 x 0	300 x 260 x 200	-	1.200 x 800 x 2.150
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	120

^{*} conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions: L 28 x I 23 x h 0,8 cm

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes			
Tarte flambée "style grec"						
valeur énergétique	1085 kJ / 260 kcal	crème (39%)(CRÈME ÉPAISSE, sel, poivre), FROMAGE FRAIS (19%)(LAIT pasteurisé, sel, culture d'acide lactique, présure, (microbes)), FARINE DE FROMENT, eau, peperoni (4,5%), (SULFURÉ)(peperoni, eau, sel, agent acidifiant acide citrique, essence de vinaigre, agent	GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS,			
lipides	14,4 g					
dont acides gras saturés	9,7 g					
glucides	23,5 g					

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

dont sucre	4,8 g	conservateur le benzoate de	
protéines	8,1 g	sodium, agent antioxydation disulfite de potassium), huile de colza,	
sel	1,69 g	levure, sel, sucre, persil Additifs alimentaires règlementés:	
		contient un agent antioxydant, contient du conservateur, contient du soufre	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Préchauffer le four á 250°C et cuire 5-6 minutes à 250°C.

Date limite de consommation à partir de la production

24 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 : 14/07/2025

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