

## Fiche technique produit



### Mini gourmandise cannelle

<b>Art. n°</b>	<b>2129</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte levée feuilletée, fourrée à la cannelle (16%)
GENCOD	4009837021291
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	66	66	792	7.920
Poids brut <sup>1</sup>	0,02871	1,89486	1,89486	22,73832	227,3832
Poids net	0,025	1,65	1,65	19,80	198,00
L x l x h (mm)	70 x 50 x 25	910 x 0 x 0	297 x 260 x 173	-	1.200 x 800 x 1.880
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	120

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 7 x l 5 x h 2,5 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Mini gourmandise cannelle

valeur énergétique	1827 kJ / 440 kcal	FARINE DE FROMENT, margarine (matière grasse de palme, (issue de plantations certifiées durables), eau, huile de colza, sel, jus de citron), MASSEPAIN(AMANDES, sucre, eau, sirop de sucre inverti), sucre, OEUF DE POULE ENTIER, BEURRE, eau, LAIT ENTIER EN POUDRE, sel, levure, cannelle (0,53%), AMIDON DE BLÉ	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	25,0 g		
dont acides gras saturés	11,0 g		
glucides	46,0 g		
dont sucre	13,0 g		

protéines	7,0 g	Peut contenir des traces de: GRAINES DE SESAME, autres NOIX ET DÉRIVÉS	
sel	0,84 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Décongeler 45 minutes à température ambiante.

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

12 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