Fiche technique produit

Cadre dessert "Pommes au four"

Art. n°	**2496**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte levée à la crème, aux pommes et glaçage cacao
GENCOD	4009837024964
Type de préparation	cuit

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	3	24	192
Poids brut [1]	2,27833	6,83499	54,67992	437,43936
Poids net	2,10	6,30	50,40	403,20
L x l x h (mm)	370 x 270 x 33	395 x 295 x 190	-	1.200 x 800 x 1.670
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	64

* conditionnement de base
[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions d´un cadre : L 37,0 x l 27,0 x h 3,3 cm
Dimensions d´une part : L 6,0 x l 6,7 x h 3,3 cm

Valeurs énergétiques

Cadre dessert "Pommes au four"

valeur énergétique	872 kJ / 208 kcal
lipides	7,2 g
dont acides gras saturés	2,3 g
glucides	32,5 g
dont sucre	11,0 g
protéines	3,1 g

Ingrédients

pommes (32%), eau, FARINE DE BLÉ, fourrage à la crème (9%) (sucre, amidon modifié, poudre DOUCE DE LACTOSÉRUM, matiére grasse de palme, dextrose, sirop de glucose, amidon, stabilisateur(diphosphate, phosphate de sodium, sulfate de calcium), épaississant(de sodium, carraghénanes), PROTÉINE DE LAIT, sel, arôme, colorants extraits (carottes, Carthame)), sucre,

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS

sel	0,2 g	glaçage à base de cacao (3%) (sucre, poudre de cacao pauvre en matière grasse (24,5%), matiére grasse de palme, (partiellement hydrogéné), huile de colza, NOISETTES, emulsifiant lécithine de graines de tournesol, arôme), LAIT, margarine(huiles et graisses végétales(palme, colza, tournesol, en poids variables), eau, emulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, agent acidifiant acide citrique, colorant carotène), BEURRE, sultanines (1,5%), levure, SEMOULE DE BLÉ, sel, cannelle Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA Additifs alimentaires règlementés: contient du colorant	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Retirez le gâteau de l'emballage puis laissez décongeler 4-6 heures à température ambiante.

Date limite de consommation à partir de la production

10 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 : 27/04/2024

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