Fiche technique produit

SG-Micro boule fromage blanc saveur pain d'épices

Art. n°	**261**
Dénomination de la denrée alimentaire	Beignet saupoudré de sucre-cannelle,surgelée
GENCOD	4009837002610
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	boîte *	carton	couche	palette	pièce
Quantité par conditionnement de base	50	150	1.200	14.400	1
Poids brut [1]	0,9065	2,7195	21,756	261,072	0,01813
Poids net	0,75	2,25	18,00	216,00	0,015
L x l x h (mm)	368 x 288 x 40	382 x 300 x 155	-	1.200 x 800 x 2.010	0 x 0 x 40
Diamètre (mm)	-	-	-	-	40
Cartons/Palette	-	-	-	96	-

* conditionnement de base

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

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 4,0 cm

Valeurs énergétiques

SG-Micro boule fromage blanc saveur pain d'épices

valeur énergétique	1261 kJ / 303 kcal
lipides	16,0 g
dont acides gras saturés	6,1 g
glucides	30,0 g
dont sucre	11,0 g

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, OEUF DE POULE ENTIER, FROMAGE BLANC ALLÈGÉ (0 % MAT. GR.) (19%), sucre, matiére grasse de palme, eau, huile de tournesol, AMIDON DE BLÉ, agent de levage (diphosphate, sodium), BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, sel iodé (sel et l'iodure de potassium), arôme naturel, poudre d'acérola, mélange

Allergènes

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

protéines	8,0 g
sel	0,84 g

d'épices (1%)(cannelle, coriandre, clou de girofle, piment, noix de muscade, l'anis étoilé, anis, cardamome, gingembre), cannelle

Peut contenir des traces de: SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

1 h décongeler.

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 : 26/04/2024

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