

## Fiche technique produit



### Muffin Red Velvet



Art. n°	2640
Dénomination de la denrée alimentaire	Gâteau avec fourré au yaourt 18%
GENCOD	4009837026401
Type de préparation	cuit

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	24	24	240	2.400
Poids brut <sup>1</sup>	0,10963	2,63112	2,63112	26,3112	263,112
Poids net	0,10	2,40	2,40	24,00	240,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 70	750 x 360 x 0	400 x 240 x 170	-	1.200 x 800 x 1.850
Diamètre (mm)	75	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	100

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 7,5 cm, h 7,0 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Muffin Red Velvet

valeur énergétique	1456 kJ / 348 kcal	eau, sucre, huile de colza, FARINE DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ, YAOURT (5%), sucre de décor, amidon modifié, poudre D'OEUFS ENTIERS, amidon de riz, cyclodextrine, huile de noix de coco, poudre DOUCE DE LACTOSÉRUM, dextrose, farine de maïs, jus de citron, GLUTEN DE BLÉ, poudre de cacao pauvre en matière grasse, dextrines résistantes, maltodextrine,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	16,7 g		
dont acides gras saturés	2,2 g		
glucides	45,7 g		
dont sucre	26,0 g		

protéines	2,7 g
sel	0,77 g

sirop de glucose, FROMAGE BLANC EN poudre, féculé de pomme de terre, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, LACTOSE, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, protéines végétales, PROTÉINE DE LAIT, sel, usines de teinture concentrées(carottes, carthame), agent de levage(diphosphate, sodium, phosphate de calcium), stabilisateur(cellulose, sulfate de calcium, diphosphate), émulsifiant (lécithine, esters polyglycerin d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), épaississant de sodium, colorants carmin, arôme naturel

Peut contenir des traces de: SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, LUPIN

Additifs alimentaires réglementés: contient du colorant

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Laisser décongeler 2 heures.

### 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 : 26/04/2024

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