

Fiche technique produit



SG-Echaudé (pâte à choux)



Art. n°	2901
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à frire, surgéle
GENCOD	4009837029013
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	boîte *	carton	couche	palette	pièce
Quantité par conditionnement de base	12	36	288	3.456	1
Poids brut ¹	0,58164	1,74492	13,95936	167,51232	0,04847
Poids net	0,42	1,26	10,08	120,96	0,035
L x l x h (mm)	370 x 290 x 50	382 x 300 x 155	-	1.200 x 800 x 2.010	0 x 0 x 30
Diamètre (mm)	-	-	-	-	65
Cartons/Palette	-	-	-	96	-

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 6,5 cm, h 3 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

SG-Echaudé (pâte à choux)

valeur énergétique	1660 kJ / 401 kcal	eau, matière grasse de palme, amidon(maïs, BLÉ, pommes de terre), FARINE DE BLÉ, poudre D'OEUF DE POULE ENTIER, fondant(sucre, sirop de glucose, eau, émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras), PROTÉINE DE LAIT, agent de levage(diphosphate, sodium), épaississant farine de guar, sel, émulsifiant(contient, poudre DE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	33,0 g		
dont acides gras saturés	17,0 g		
glucides	20,0 g		
dont sucre	2,2 g		

protéines	4,2 g	LAIT ÉCRÉMÉ)(mono- et diglycérides d'acides gras, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycerin d'acides gras), LACTOSE Peut contenir des traces de: SÉSAME	
sel	0,82 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

60-90 minutes décongeler ou réchauffer 80°C 10 minutes.

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 : 09/07/2025

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