

Fiche technique produit



Mini escargot noisettes-pain d'épices

Art. n°	318
Dénomination de la denrée alimentaire	Viennoiserie fourrée noisettes et pain d'épices
GENCOD	4009837003181
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	75	75	600	7.200
Poids brut ¹	0,04373	3,27975	3,27975	26,238	314,856
Poids net	0,04	3,00	3,00	24,00	288,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 25	450 x 450 x 0	382 x 300 x 155	-	1.200 x 800 x 2.010
Diamètre (mm)	70	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	96

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 7,0 cm, h 2,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Mini escargot noisettes-pain d'épices

valeur énergétique	1772 kJ / 428 kcal	FARINE DE BLÉ, margarine (matière grasse de palme, (issue de plantations certifiées durables), eau, huile de colza, sel, jus de citron), sucre, NOISETTES (9,2%), eau, OEUF ENTIER, levure, BEURRE, LAIT ENTIER EN POUDRE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, sel, mélange d'épices (0,24%)(cannelle,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	26,0 g		
dont acides gras saturés	11,0 g		
glucides	39,0 g		
dont sucre	12,0 g		

protéines	7,3 g	gingembre, fenouil, anis, coriandre, clou de girofle, l'anis étoilé, piment, noix de muscade, cardamome), jus d'acérola concentré Peut contenir des traces de: SÉSAME	
sel	0,72 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

1 h laisser décongeler 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 : 28/04/2024

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