

Fiche technique produit



Substitut d'oeuf Hammermühle, sans gluten

Art. n°

60728

Dénomination de la denrée alimentaire

Poudre d'amidon (émulsifiant), sans gluten

GENCOD

4015537500875

Ce produit est végétalien

Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | carton | palette |
|--------------------------------------|---------------|--------|---------|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 6 | 570 |
| Poids brut | 0,283 | 1,698 | 161,31 |
| Poids net | 0,25 | 1,50 | 142,50 |
| L x l x h (mm) | 75 x 75 x 143 | - | - |
| Diamètre (mm) | - | - | - |
| Cartons/Palette | - | - | 95 |

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 7,5 x l 7,5 x h 14,3 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Substitut d'oeuf Hammermühle, sans gluten

| | | |
|--------------------------|--------------------|--|
| valeur énergétique | 2005 kJ / 480 kcal | amidon de maïs, émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, épaississant xanthane, farine de riz, protéines de pois |
| lipides | 25,4 g | |
| dont acides gras saturés | 25,0 g | |
| glucides | 57,8 g | |
| dont sucre | 0,0 g | |
| protéines | 2,0 g | |
| sel | 0,5 g | |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

18 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

9 mois

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 25/04/2024

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