Fiche technique produit

Strudel aux pommes, en portions

Art. n°	**629**
Dénomination de la denrée alimentaire	Strudel en pâte à filo, aux pommes et raisins secs
GENCOD	4009837006298
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	40	40	320	3.520
Poids brut [1]	0,10835	4,334	4,334	34,672	381,392
Poids net	0,10	4,00	4,00	32,00	352,00
L x l x h (mm)	110 x 31 x 48	470 x 320 x 475	376 x 273 x 137	-	1.200 x 800 x 1.657
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	88

* conditionnement de base
[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 11,0 x l 3,1 x h 4,8 cm

Valeurs énergétiques

Strudel aux pommes, en portions

valeur énergétique	668 kJ / 158 kcal
lipides	1,4 g
dont acides gras saturés	0,3 g
glucides	33,0 g
dont sucre	15,0 g

Ingrédients

pommes (65%), FARINE DE FROMENT, sucre, eau, chapelure (FARINE DE FROMENT, sel, levure), amidon modifié(contient, BLÉ), dextrose, huile de colza, raisins secs, SEMOULE DE BLÉ, agent acidifiant acide citrique, sel, huiles et graisses végétales(palme, noix de coco, colza, en poids variables), cannelle, régulateur

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

protéines	1,9 g
sel	0,40 g

d'acidité citrate de sodium, clou de girofle, émulsifiant(mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de graines), arôme

Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, CÉLERI

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Enfournez 8 à 10 minutes à 180-200°C ou glissez au micro-onde 2 à 3 minutes à 450 W.

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 : 19/04/2024

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