

## Fiche technique produit

### [Coupe expresso en chocolat](#)

<b>Art. n°</b>	<b>70013</b>	
Dénomination de la denrée alimentaire	Chocolat	
GENCOD	0840119100228	
Ce produit est végétalien		
Conditionnements		
Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	45
Poids brut	0,03156	1,4202
Poids net	0,01667	0,75015
L x l x h (mm)	0 x 0 x 45	405 x 255 x 175
Diamètre (mm)	50	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 5,0 cm, h 4,5 cm

### Valeurs énergétiques

#### Ingrédients

#### Allergènes

#### Coupe expresso en chocolat

valeur énergétique	2478 kJ / 592 kcal		
lipides	45,1 g	masse de cacao (44,5%), sucre (33,5%), beurre de cacao (21,5%), ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, extrait naturel de vanille	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS
dont acides gras saturés	27,0 g		
glucides	36,5 g	Peut contenir des traces de: LAIT	
dont sucre	33,8 g		
protéines	5,4 g		
sel	0,01 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

24 mois

Stockage

Le chocolat doit toujours être stocké dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité - cependant pas au réfrigérateur, il en prendrait les odeurs et blanchirait au contact de l'humidité. Le stockage idéal est à une température entre +12°C et +20°C et à un taux d'humidité inférieur à <70%. Le chocolat exposé à la lumière développe un goût très désagréable, c'est pourquoi nous vous recommandons de laisser les chocolats dans l'emballage fermé.

#### Législation OGM

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

Mise à jour le : 15/05/2022

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