

Fiche technique produit

[Coupe expresso en chocolat](#)

Art. n°	70013	
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