

Fiche technique produit



Mini coupe en chocolat



Art. n°

70040

Dénomination de la denrée alimentaire

chocolat amer

GENCOD

8710822112004

Ce produit est végétalien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	210
Poids brut	0,00601	1,2621
Poids net	0,0036	0,756
L x l x h (mm)	0 x 0 x 12	-
Diamètre (mm)	44	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 3,5 / 4,3 cm, h 1,2 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Mini coupe en chocolat

valeur énergétique	2213 kJ / 529 kcal	sucre, masse de cacao, beurre de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille Peut contenir des traces de: LAIT	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS
lipides	32,0 g		
dont acides gras saturés	20,0 g		
glucides	52,0 g		
dont sucre	47,0g		
protéines	5,5 g		
sel	0,003 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 : 22/08/2025

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