

Fiche technique produit



Coupe en chocolat "Ballerine noire"



Art. n° 70046
Dénomination de la denrée alimentaire Chocolat
GENCOD 8710822112035
Ce produit est végétalien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	84
Poids brut	0,01904	1,59936
Poids net	0,01076	0,90384
L x l x h (mm)	0 x 0 x 30	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 4,0 / 6,5 cm, h 3,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Coupe en chocolat "Ballerine noire"

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	47,0 g		
protéines	5,5 g		
sel	0,003		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

24 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 : 26/04/2024

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