

Fiche technique produit



Anneau en chocolat "Duo"



Art. n° 70126
Dénomination de la denrée alimentaire Chocolat noir et blanc
GENCOD 8710822150525
Ce produit est végétarien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	40
Poids brut	0,03	1,20
Poids net	0,00775	0,31
L x l x h (mm)	0 x 0 x 40	382 x 282 x 142
Diamètre (mm)	55	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 5,5 cm, h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Anneau en chocolat "Duo"

valeur énergétique	2267 kJ / 541 kcal	sucre, masse de cacao, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN poudre, LACTOSE, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, HUILE DE BEURRE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	32,0 g		
dont acides gras saturés	20,0 g		
glucides	54,0 g		
dont sucre	51,0 g		
protéines	6,3 g		
sel	0,14 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

18 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 : 20/04/2024

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