Fiche technique produit

Goutte en chocolat "Fine Dark"

Art. n°	**70130**
Dénomination de la denrée alimentaire	Chocolat
GENCOD	8710822150068
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	36
Poids brut	0,03319	1,19484
Poids net	0,00708	0,25488
L x l x h (mm)	95 x 50 x 40	285 x 385 x 150
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 9,5 x l 5,0 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Goutte en chocolat "Fine Dark"

valeur énergétique	2221 kJ / 530 kcal
lipides	32,0 g
dont acides gras saturés	20,0 g
glucides	51,0 g
dont sucre	45,0 g
protéines	5,8 g
sel	0,3 g

Ingrédients

masse de cacao, sucre, beurre de cacao, HUILE DE BEURRE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille

Allergènes

Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

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 : 25/04/2024

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