Fiche technique produit

Assortiment de décors "Profi"

Art. n°	**70730**
Dénomination de la denrée alimentaire	Décor en chocolat
GENCOD	4260071067128
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	3,933	3,933
Poids net	3,20	3,20
L x l x h (mm)	-	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Valeurs énergétiques

Cigarillos "Retro"

valeur énergétique	2276 kJ / 544 kcal
lipides	31,0 g
dont acides gras saturés	19,0 g
glucides	61,0 g
dont sucre	60,0 g
protéines	4,0 g
sel	0,12 g

Ingrédients

sucre, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN poudre, masse de cacao, LACTOSE, 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

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes

Décor "Mini-Forêt"

valeur énergétique	2254 kJ / 538 kcal
lipides	32,0 g
dont acides gras saturés	20,0 g
glucides	56,0 g
dont sucre	54,0 g
protéines	4,5 g
sel	0,073 g

sucre, masse de cacao, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN poudre, LACTOSE, HUILE DE BEURRE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille

Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes

Décor "Tornade"

valeur énergétique	2254 kJ / 538 kcal
lipides	32,0 g
dont acides gras saturés	20,0 g
glucides	56,0 g
dont sucre	54,0 g
protéines	4,5 g
sel	0,07 g

sucre, masse de cacao, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, LACTOSE, HUILE DE BEURRE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille

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

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 : 01/06/2025

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