

Fiche technique produit



Fondant au chocolat Premium, 90 g



Art. n°	716801
Dénomination de la denrée alimentaire	Gâteau choco
GENCOD	3700478571688
Type de préparation	cuit

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	2	20	160	4.000
Poids brut ¹	0,101	0,202	2,02	16,16	404,00
Poids net	0,09	0,18	1,80	14,40	360,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 30	-	400 x 296 x 60	-	1.200 x 800 x 1.700
Diamètre (mm)	70	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	200

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 7,0 cm, h 3,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Fondant au chocolat Premium, 90 g

valeur énergétique	1854 kJ / 446 kcal	OEUF, chocolat amer (22,4%) (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA), BEURRE, sucre, huile de tournesol, FARINE DE FROMENT, LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ, poudre de cacao (1,2%), levure chimique(agent de levage (diphosphate, sodium), AMIDON DE BLÉ)	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS
lipides	32,6 g		
dont acides gras saturés	16,3 g		
glucides	31,4 g		
dont sucre	25,2 g		

protéines	5,8 g	Peut contenir des traces de: CÉLERI, CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, MOUTARDE, POISSON, DIOXYDE ET SULPHIDE DE SOUFRE, MOLLUSQUES ET - DES PRODUITS, LUPIN, GRAINES D'ARACHIDE	
sel	0,16		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Préchauffer le four. Réchauffer 180°C 12 minutes ou Chauffer au micro ondes (max.750W) pendant environ 40-50 seconds.

Date limite de consommation à partir de la production

24 mois

Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

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