

Fiche technique produit



Assortiment de pains d'épices au miel, en vrac



| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Art. n° | 91287 |
| Dénomination de la denrée alimentaire | Pain d'épices au miel |
| GENCOD | 4015246008297 |
| Ce produit est végétarien | |

Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | carton |
|--------------------------------------|---------|--------|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 1 |
| Poids brut | 1,70 | 1,70 |
| Poids net | 1,50 | 1,50 |
| L x l x h (mm) | - | - |
| Diamètre (mm) | - | - |
| Cartons/Palette | - | - |

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Assortiment de pains d'épices au miel, en vrac

| | | | |
|--------------------------|--------------------|--|---|
| valeur énergétique | 2028 kJ / 484 kcal | sucre, FARINE DE BLE, AMANDES, beurre de cacao, miel (8,5%), Sucre candi, masse de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, eau, sirop de sucre inverti, NOISETTES, agent de levage (carbonates d'ammonium, bicarbonate de sodium, levage carbonate de potassium, levage carbonate de magnésium), épices, LE CHOCOLAT AU LAIT TOMBE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, peau d'orange, arôme naturel de vanille, melon, sirop de fructose et de glucose, concentré de | Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, NOIX ET DÉRIVÉS |
| lipides | 27,0 g | | |
| dont acides gras saturés | 10,6 g | | |
| glucides | 50,1 g | | |
| dont sucre | 49,5 g | | |
| protéines | 8,5 g | | |
| sel | 0,17 g | | |

cerise, agent acidifiant acide
citrique, maltodextrine

Peut contenir des traces de:
GRAINES D'ARACHIDE, autres
NOIX ET DÉRIVÉS, OEUF ET
DÉRIVÉS, SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

5 mois

Stockage

Veillez à stocker le chocolat dans un endroit frais et sec, toutefois pas dans réfrigérateur, où il prendrait l'humidité et les odeurs. Pour une conservation optimale, nous vous conseillons une température de 15 à 17 degrés et une humidité maximale de 65%. Etant donné que le chocolat ne supporte que très mal la lumière et en obtient un goût désagréable, nous vous conseillons une conservation dans l'emballage d'origine.

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 23/04/2024

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