

## Fiche technique produit



### Boîte cadeau "vin blanc"

<b>Art. n°</b>	<b>91313</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Vin blanc et chocolat
GENCOD	4015246002189
Ce produit est végétarien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	0,256	0,256
Poids net	0,256	0,256
L x l x h (mm)	340 x 150 x 95	410 x 270 x 105
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 34 x l 15 x h 9,5 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Goldstange mit Chocolate für Wine Talern

valeur énergétique	2376 kJ / 567 kcal	sucre, masse de cacao, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille  Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	39,4 g		
dont acides gras saturés	23,9 g		
glucides	43,2 g		
dont sucre	40,7 g		
protéines	6,9 g		
sel	0,11 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

---

## Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 22/08/2025

---

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

---