

## Fiche technique produit



### Fondant à dérouler



<b>Art. n°</b>	<b>94391</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Fondant
GENCOD	4051662052216
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	5,20	5,20
Poids net	5,00	5,00
L x l x h (mm)	310 x 220 x 160	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

### Valeurs énergétiques

#### Fondant à dérouler

valeur énergétique	1713 kJ / 409 kcal
lipides	6,5 g
dont acides gras saturés	4,5 g
glucides	86,5 g
dont sucre	86,5 g
protéines	0,0 g
sel	0,23 g

### Ingrédients

sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale (palme, Pèpins de palme), émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras (2%), épaississant xanthane, vinaigre, arôme, agent humidificateur invertase, colorant dioxyde de titane

Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS

Additifs alimentaires réglementés: contient du colorant

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

## Date limite de consommation à partir de la production

12 mois

## Durée de conservation (à l'expédition)

3 mois

## Stockage

Il faut veiller à entreposer les tartes recouvertes de fondant dans un endroit frais et sec, l'humidité tendant à faire "transpirer" le fondant, le sucre se mettant à fondre. Ne pas congeler la tarte au fondant (souci d'humidité au moment de la décongélation).

## Législation OGM

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

Mise à jour le : 18/04/2024

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