

## Fiche technique produit



### Fondant à étaler, vert pastel

Art. n°

97684

Dénomination de la denrée alimentaire

Pâte à sucre coloré, à modeler

GENCOD

4051662066640

Ce produit est végétalien

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	0,26	0,26
Poids net	0,25	0,25
L x l x h (mm)	110 x 80 x 25	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 11 x l 8 x h 2,5 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

#### Fondant à étaler, vert pastel

valeur énergétique	1673 kJ / 400 kcal
lipides	5,5 g
dont acides gras saturés	3,8 g
glucides	86,7 g
dont sucre	85,3 g
protéines	0,0 g
sel	0,12 g

sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale (palme, Pèpins de palme), agent humidificateur glycérol, épaississant xanthane, épaississant carboxyméthyl cellulose de sodium, émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, agent conservateur l'acide sorbique, régulateur d'acidité acide citrique, arôme naturel, colorant bleu brillant, colorante suivants\*

Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS

Additifs alimentaires réglementés: contient du colorant, contient du conservateur

\* (Peut influencer sur la concentration et l'activité des jeunes enfants)

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

---

### Date limite de consommation à partir de la production

18 mois

---

### Durée de conservation (à l'expédition)

3 mois

---

### Stockage

Les gâteaux recouverts de fondant doivent être si possible conservés dans un endroit frais „ sec “, dans un endroit „ humide “, le fondant a tendance à „ transpirer “ (il devient humide), c.-à-d. que le sucre fond.

Un gâteau au fondant ne peut pas être congelé !

---

### Législation OGM

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

Mise à jour le : 17/05/2025

---

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

---