

Fiche technique produit



Décor "Plume artisanale"

Art. n°	97711
Dénomination de la denrée alimentaire	Décor en chocolat
GENCOD	8710822771027
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	126
Poids brut	0,0037	0,4662
Poids net	0,00209	0,26334
L x l x h (mm)	0 x 25 x 0	275 x 185 x 50
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 7,0 - 8,0 x l 2,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Décor "Plume artisanale"

valeur énergétique	2307 kJ / 551 kcal	sucre, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, LACTOSE, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, masse de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, HUILE DE BEURRE, arôme naturel de vanille	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	32,0 g		
dont acides gras saturés	20,0 g		
glucides	58,0 g		
dont sucre	56,0 g		
protéines	6,6 g		
sel	0,26 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

18 mois

Stockage

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt. Optimal ist eine Lager-Temperatur von +12°C bis +20°C und eine relative Feuchtigkeit von <60%. Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

Législation OGM

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

Mise à jour le : 19/04/2024

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