

## Fiche technique produit



### Assortiment "décors triangulaires"

Art. n°	97713
Dénomination de la denrée alimentaire	Décor en chocolat
GENCOD	4260380140611
Ce produit est végétarien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	240
Poids brut	0,00396	0,9504
Poids net	0,0033	0,792
L x l x h (mm)	118 x 25 x 0	370 x 135 x 55
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

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

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

### Assortiment "décors triangulaires"

Brennwert	2264 kJ / 544 kcal	masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de graines de tournesol, colorants curcumine, colorants oxydes de fer, colorant bleu brillant, LAIT ENTIER EN POUDRE, arôme naturel de vanille  Peut contenir des traces de: SOJA  Additifs alimentaires réglementés: contient du colorant	Contient: LAIT ET DÉRIVÉS
Fett	35,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	22,0 g		
Kohlenhydrate	47,0 g		
davon Zucker	44,0 g		
Eiweiß	5,7 g		
Salz	0,01 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

---

## Date limite de consommation à partir de la production

24 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

---