

Fiche technique produit



Cake Pop "Choco-Chili"

Art. n°

47626

Dénomination de la denrée alimentaire

Pâte à cake choco (20%)- chili, en cake pop

GENCOD

4260390960476

Ce produit est végétarien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	60
Poids brut	0,033	1,98
Poids net	0,032	1,92
L x l x h (mm)	110 x 0 x 0	-
Diamètre (mm)	35	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 3,5 cm, L 11,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Cake Pop "Choco-Chili"

valeur énergétique	1960 kJ / 470 kcal	sucre, BEURRE, poudre de cacao, OEUF, FARINE DE BLE, beurre de cacao, masse de cacao, pommes, LAIT, extrait de vanille, gélifiant pectine, huile végétale(palme, noix de coco), régulateur d'acidité acide citrique(contient, LÉCITHINE DE SOJA), décor: Flocons de chili Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	29,1 g		
dont acides gras saturés	17,6 g		
glucides	44,2 g		
dont sucre	35,5 g		
protéines	6,2 g		
sel	0,40 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

3W

Stockage

Le chocolat doit toujours être stocké dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité - cependant pas au réfrigérateur, il en prendrait les odeurs et blanchirait au contact de l'humidité. Le stockage idéal est à une température entre +15°C et +18°C et à un taux d'humidité inférieur à <60%. Le chocolat exposé à la lumière développe un goût très désagréable, c'est pourquoi nous vous recommandons de laisser les chocolats dans l'emballage fermé.

Législation OGM

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

Mise à jour le : 01/05/2024

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