

## Fiche technique produit



### Anneau en chocolat "dark"



**Art. n°** 47709  
**Dénomination de la denrée alimentaire** Chocolat  
**GENCOD** 4260380140451  
Ce produit est végétarien

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	160
Poids brut	0,02858	4,5728
Poids net	0,00825	1,32
L x l x h (mm)	0 x 0 x 55	-
Diamètre (mm)	45	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 4,5 cm, h 5,5 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Anneau en chocolat "dark"

valeur énergétique	2221 kJ / 530 kcal	masse de cacao, sucre, beurre de cacao, HUILE DE BEURRE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, 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	51,0 g		
dont sucre	45,0 g		
protéines	5,8 g		
sel	0,03 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 : 02/05/2024

---

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

---