Fiche technique produit

Anneau en chocolat "dark"

Art. n°	**97709**
Dénomination de la denrée alimentaire	Décor en chocolat
GENCOD	8710822150013
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	40
Poids brut	0,02858	1,1432
Poids net	0,00825	0,33
L x l x h (mm)	0 x 0 x 55	390 x 300 x 115
Diamètre (mm)	45	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 4,5 cm, h 5,5 cm

Valeurs énergétiques

Anneau en chocolat "dark"

valeur énergétique	2221 kJ / 530 kcal
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

Ingrédients

masse de cacao, sucre, beurre de cacao, HUILE DE BEURRE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille

Allergènes

Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

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 : 29/04/2024

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