

Fiche technique produit



Cadre fromage blanc, en tranche



Art. n°	2467
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte garnie de fromage blanc, surgelée
GENCOD	4009837024674
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	3	24	168
Poids brut ¹	2,90	8,70	69,60	487,20
Poids net	2,60	7,80	62,40	436,80
L x l x h (mm)	380 x 250 x 32	412 x 280 x 176	-	1.200 x 800 x 1.382
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	56

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions d'un cadre : L 38,0 x l 25,0 x h 3,2 cm

Dimensions d'une part : L 9,5 x l 5,0 x h 3,2 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Cadre fromage blanc, en tranche

valeur énergétique	829 kJ / 198 kcal	eau, FROMAGE BLANC ALLÉGÉ (16,8%), CRÈME ÉPAISSE (11,2%), sucre, OEUF DE POULE ENTIER, FARINE DE BLE, matière grasse végétale (palme, noix de coco, en poids variables), amidon modifié, poudre DOUCE DE LACTOSÉRUM, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, dextrose, sirop de glucose, AMIDON DE BLÉ, huile	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	7,0 g		
dont acides gras saturés	3,7 g		
glucides	27,0 g		
dont sucre	18,0 g		

protéines	6,5 g
sel	0,50 g

végétale(tournesol, colza, en poids variables), poudre D'OEUFs ENTIERs, FARINE PRÉGÉLATINISÉE DE BLÉ, acidifiant(diphosphate, phosphate de calcium, acide citrique), agent de levage carbonates de sodium, épaississant(de sodium, carraghénanes, Xanthane), stabilisateur(farine de guar, phosphate de sodium), sel, émulsifiant(esters diacétyl tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), arôme naturel, PROTÉINE DE LAIT, GLUTEN DE BLÉ, PROTÉINE DE LAIT, extrait coloré de végétaux(carottes, carthame)

Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, LUPIN

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sortir de l'emballage et au réfrigérateur 12 h décongeler.

Date limite de consommation à partir de la production

18 mois

Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

Législation OGM

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

Mise à jour le : 28.04.2024

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Téléphone: 0800 / 750 740, E-Mail: suisse@edna.ch