

## Fiche technique produit



### Muffin "double chocolat"



<b>Art. n°</b>	<b>3117</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à muffin au chocolat, surgelé
GENCOD	4009837031177
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	36	36	288	3.744
Poids brut <sup>1</sup>	0,09075	3,267	3,267	26,136	339,768
Poids net	0,082	2,952	2,952	23,616	307,008
L x l x h (mm)	0 x 0 x 66	580 x 430 x 0	398 x 294 x 142	-	1.200 x 800 x 1.996
Diamètre (mm)	79	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	104

\* conditionnement de base

<sup>1</sup> Poids à l'état surgelé, emballage inclus

### Informations sur les tailles

### Valeurs énergétiques

#### Muffin "double chocolat"

valeur énergétique	1776 kJ/ 425 kcal
lipides	24,0 g
dont acides gras saturés	4,6 g
glucides	46,0 g
dont sucre	28,0 g

### Ingrédients

FARINE DE FROMENT, sucre, eau, huile de colza, chocolat amer (7%) (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre DE PETIT LAIT, émulsifiant lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), CHOCOLAT AU LAIT (7%) (sucre, LAIT ENTIER EN POUDRE, beurre de cacao, masse de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE

### Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

protéines	5,7 g	SOJA, arôme naturel de vanille), poudre D'OEUF ENTIER, amidon modifié, poudre de cacao pauvre en matière grasse (2%), agent de levage(carbonates de sodium, diphosphate), AGENT DE LACTOSÉRUM, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, émulsifiant (esters polyglycériques d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium, mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycerin d'acides gras), sel, Stabilisateur Xanthane	
sel	1,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Laisser décongeler 1 heures.

### Date limite de consommation à partir de la production

15 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 : 23.04.2024

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