Fiche technique produit





Plaque de pâte feuilletée, 2,5 mm

Art. n° 4750

Dénomination de la denrée

alimentaire

GENCOD 5413476047502

Pâte feuilletée, surgelé

Type de préparation

Ce produit est végétalien

o de preparation

Conditionnement	Conditionnements				
Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	8	16	64	1.024
Poids brut ¹	0,66006	5,28048	10,56096	42,24384	675,90144
Poids net	0,625	5,00	10,00	40,00	640,00
L x l x h (mm)	570 x 370 x 2,5	600 x 0 x 0	600 x 400 x 75	-	1.200 x 800 x 1.345
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	64

^{*} conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 57,0 x I 37,0 x h 0,25 cm

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes			
Plaque de pâte feuilletée, 2,5 mm						
valeur énergétique	1668 kJ / 400 kcal	FARINE DE BLE, huiles et graisses végétales(palme), eau, sel	Contient: CONTENANT DU GLUTEN			
lipides	26,0 g	Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME				
dont acides gras saturés	15,0 g					
glucides	34,0 g					
dont sucre	1,2 g					

 $^{^{1}}$ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

protéines	6,0 g
sel	1,1 g

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

10 minutes décongeler et cuire légèrement à 210-230 °C.

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 : 03.05.2024

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