Fiche technique produit

Cadre fraise babeurre 12 parts

Art. n°	**8103250**
Dénomination de la denrée alimentaire	Génoise, babeurre et fraises, surgelé
GENCOD	4004311032503
Type de préparation	cuit

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	4	24	264
Poids brut [1]	2,2237	8,8948	53,3688	587,0568
Poids net	2,00	8,00	48,00	528,00
L x l x h (mm)	290 x 195 x 60	430 x 310 x 150	-	1.200 x 800 x 1.800
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	66

* conditionnement de base
[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions d´un cadre: L 29,0 x l 19,5 x h 6,0 cm
Dimensions d´un part: L 9,7 x l 4,8 x h 6,0 cm
Teneuren fruits: 21 %

Valeurs énergétiques

Cadre fraise babeurre 12 parts

valeur énergétique	801 kJ / 191 kcal
lipides	8,3 g
acides saturés	3,1 g
glucose/fibres	26,0 g
sucre	19,0 g
protéines	2,7 g

Ingrédients

fraises (24%), eau, CRÈME FOUETTÉE, sucre, MATIÈRE GRASSE DU LAIT (9%), FARINE DE BLÉ, sirop de fructose et de glucose, OEUF ENTIER, huile de colza, dextrose, AMIDON de BLÉ, gélatine de boeuf, amidon modifié, agent acidifiant acide citrique, épaississant(farine de guar, acide ascorbique, farine de caroube), agent de levage(diphosphate,

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

sel	0,23 g	sodium), poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, colorant alimentaire(concentré de jus de carotte, concentré de jus d'cerises amères, Concentré de safran des teinturiers , extrait de carthame), sirop de glucose, sel, gélifiant pectine, arôme naturel, émulsifiant(mono- et diglycérides d'acides gras, ester de l'acide acétique mono- et diglycérides d'acides gras), régulateur d'acidité (citrate de potassium, citrate de sodium, acide ascorbique, chloride de calcium), stabilisateur phosphate de potassium Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Retirez de l'emballage et laissez décongeler au réfrigérateur (6-7°C) pendant environ 12 heures.

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 : 29.04.2024

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