

## Fiche technique produit



### Gâteau chocolat coeur fondant



Art. n°

8104881

Dénomination de la denrée alimentaire

Pâte à cake au chocolat, coeur fondant, surgelé

GENCOD

4004311148815

Type de préparation

cuit

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	1	12	120
Poids brut <sup>1</sup>	1,1432	1,1432	13,7184	137,184
Poids net	1,00	1,00	12,00	120,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 50	260 x 260 x 60	-	1.200 x 800 x 750
Diamètre (mm)	240	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	120

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 24,0 cm, h 5,0 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Gâteau chocolat coeur fondant

valeur énergétique	1862 kJ / 446kcal	sucre, huile de colza, OEUF ENTIER, FARINE DE FROMENT, glaçage à base de cacao (9%) (sucre, huile de colza, cacao maigre, matière grasse de palme, LACTOSE, poudre DOUCE DE LACTOSÉRUM, émulsifiant lécithine de graines), eau, CRÈME, chocolat (5%)(masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de graines de tournesol), AMIDON de BLÉ, amidon modifié, cacao maigre (2%), cremé de nougat(sucre,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	27,0 g		
dont acides gras saturés	6,3 g		
glucides	45,0 g		
dont sucre	30,0 g		
protéines	4,7 g		

sel	0,45 g	<p>matière grasse de palme, huile de colza, MOELLEUX DE NOISETTES, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, cacao maigre, émulsifiant lécithine de graines, sel), poudre DOUCE DE LACTOSÉRUM, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, agent de levage (diphosphate, sodium, phosphate de calcium), épaississant de sodium, émulsifiant(mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium, esters polyglycerin d'acides gras), sel, matière grasse de palme, sirop de glucose, LACTOSE, PROTÉINE DE LAIT, régulateur d'acidité acide ascorbique</p> <p>Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, SOJA</p>
-----	--------	---

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Sortir la tarte de l'emballage et laissez décongeler : dans le réfrigérateur (6 - 7 °C) env. 12 hr.

### 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 : 25.04.2024

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