

## Fiche technique produit



### Spray velours "chocolat blanc"

Art. n°

92969

Dénomination de la denrée alimentaire

Spray vellutato "Cioccolato bianco"

GENCOD

4009853048920

Ce produit est végétalien

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	0,392	0,392
Poids net	0,336	0,336
L x l x h (mm)	0 x 0 x 200	65 x 65 x 200
Diamètre (mm)	65	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

#### Spray velours "chocolat blanc"

valeur énergétique	1967 kJ / 470 kcal	beurre de cacao (52%), colorants curcumine, colorant carbonate de calcium, propergol butane, propergol isobutane, propergol propane Peut contenir des traces de: LAIT, DIOXYDE ET SULPHIDE DE SOUFRE, SOJA
lipides	52,0 g	
dont acides gras saturés	32,0 g	
glucides	<0,5 g	
dont sucre	<0,5 g	
protéines	0,0 g	
sel	<0,01 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

## Date limite de consommation à partir de la production

24 mois

## Durée de conservation (à l'expédition)

2 ans

## Stockage

Le produit ne doit pas être conservé à des températures supérieures à 50°C et pas à proximité d'une flamme.  
Ne pas vaporiser vers une flamme. L'aérosol est sous pression.

## 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