

## Fiche technique produit



### Pain de Toscane, long



<b>Art. n°</b>	<b>656</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837006564
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	12	12	48	336
Poids brut <sup>1</sup>	0,54633	6,55596	6,55596	26,22384	183,56688
Poids net	0,50	6,00	6,00	24,00	168,00
L x l x h (mm)	350 x 120 x 70	870 x 750 x 0	592 x 392 x 265	-	1.200 x 800 x 2.005
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 35 x l 12 x h 7 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Pain de Toscane, long

<table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>1039 kJ / 248 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>48,0 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>0,5 g</td> </tr> </table>	valeur énergétique	1039 kJ / 248 kcal	lipides	1,9 g	dont acides gras saturés	0,3 g	glucides	48,0 g	dont sucre	0,5 g	<p>FARINE DE FROMENT, eau, FARINE de BUÉE, LEVAIN DE SEIGLE(FARINE DE SEIGLE, eau), levure, sel, huile de tournesol, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, jus d'acérola concentré</p> <p>Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT, SÉSAME</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN</p>
valeur énergétique	1039 kJ / 248 kcal											
lipides	1,9 g											
dont acides gras saturés	0,3 g											
glucides	48,0 g											
dont sucre	0,5 g											

protéines	8,2 g		
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

## Type de préparation

2-3 h décongeler et cuire 10 minutes à 180°C avec de la vapeur.

## Date limite de consommation à partir de la production

12 mois

## Stockage

Astuce fraîcheur pour la conservation des pains : Le principe veut que l'on empêche le pain de sécher et de moisir. Le mieux est de conserver le pain dans un endroit propre, aéré et sec. Pour cela, les boîtes à pain sont parfaites. Toujours poser le pain entamé sur la coupe pour qu'il ne se dessèche pas. Pour éviter qu'il ne moisisse, il faut nettoyer régulièrement la boîte à pain avec du vinaigre. En principe, il est déconseillé de conserver le pain au réfrigérateur, car c'est là qu'il perd son humidité et son goût et rassit donc plus vite.

## 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 : 01/07/2025

**EDNA Surgelés Sàrl**, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,  
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr