

## Fiche technique produit



### Assortiment mini-pains navettes, 5 sortes



<b>Art. n°</b>	<b>10</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837000104
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	50	250	1.000	7.000
Poids brut <sup>1</sup>	0,02778	1,389	6,945	27,78	194,46
Poids net	0,025	1,25	6,25	25,00	175,00
L x l x h (mm)	75 x 50 x 30	400 x 380 x 0	592 x 392 x 264	-	1.200 x 800 x 1.998
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 7,5 x l 5 x h 3 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Double aux grains de poivre

valeur énergétique	1106 kJ/ 262 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, FARINE DE SEIGLE, levure, sel, GRAINES DE MOUTARDE, SEMOULE DE BLÉ, huile de colza, flacons de paprika, poivre (0,5%), ciboulette, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DE LA MOUTARDE OU DÉRIVÉS
lipides	1,7 g		
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	50,8 g		

dont sucre	0,4 g	MALTÉE, persil, FARINE DE MOUTARDE, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola	
protéines	9,3 g		
sel	1,6 g		
		Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, SÉSAME	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Petit pain double aux graines de tournesol

valeur énergétique	1243 kJ/ 302 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (6%), semences de lin, levure, sel, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, huile de colza, FARINE D'ORGE MALTÉE, jus d'acérola concentré	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	6 g		
dont acides gras saturés	0,6 g		
glucides	49 g		
dont sucre	1,2 g		
protéines	9,7 g		
sel	1,5 g		
		Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, SÉSAME	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Double aux graines de moutarde

valeur énergétique	1170 kJ/ 277 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, FARINE DE SEIGLE, GRAINES DE MOUTARDE (6,9%), levure, sel, SEMOULE DE BLÉ, huile de colza, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DE LA MOUTARDE OU DÉRIVÉS
lipides	3,5 g		
dont acides gras saturés	0,3 g		
glucides	49,6 g		
dont sucre	1,3 g		
protéines	10,4 g		
sel	1,6 g		
		Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, SÉSAME	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Petit pain double nature au blé

valeur énergétique	1137 kJ/ 269 kcal	, FARINE DE FROMENT, eau, FARINE DE SEIGLE, sel, levure, huile de colza, SEMOULE DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLE MALTÉE,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,0 g		

dont acides gras saturés	0,2 g	GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, poudre d'acérola	
glucides	51,8 g		
dont sucre	0,4 g		
protéines	9,5 g		
sel	1,8 g		

Peut contenir des traces de:  
OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT,  
SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Petit pain double au seigle

valeur énergétique	1139 kJ/ 270 kcal	FARINE DE FROMENT, FARINE DE SEIGLE (25,8%), eau, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, levure, sel, huile de colza, SEMOULE DE BLÉ, MALT D'ORGE, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, jus d'acérola concentré	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,8 g		
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	51,5 g		
dont sucre	1,0 g		
protéines	8,9 g		
sel	1,4 g		

Peut contenir des traces de:  
OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT,  
SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Cuire 10-12 minutes à 200°C avec de la vapeur.

four à air pulsé: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier tiers de cuisson.

### Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 22/08/2025

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