

## Fiche technique produit



### Bretzel bio\*\* à l'épeautre



<b>Art. n°</b>	<b>1000</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à bretzel épeautre
GENCOD	4009837010004
Type de préparation	prépoussé
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	50	50	450	3.600
Poids brut <sup>1</sup>	0,10586	5,293	5,293	47,637	381,096
Poids net	0,10	5,00	5,00	45,00	360,00
L x l x h (mm)	130 x 110 x 20	680 x 680 x 0	395 x 261 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	72

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 13 x l 11 x h 2 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Bretzel bio\*\* à l'épeautre

<table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>909 kJ / 214 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>42,0 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>1,1 g</td> </tr> </table>	valeur énergétique	909 kJ / 214 kcal	lipides	1,2 g	dont acides gras saturés	0,1 g	glucides	42,0 g	dont sucre	1,1 g	<p><b>Ingrédients avant la cuisson</b></p> <p>farine complète d'épeautre de BLE bio, farine d'épeautre de BLE bio, eau, leurre biologique, levain complet d'épeautre de BLE bio, (déshydratées)(farine d'épeautre de BLE bio, ferment), sel de mer, Organique sucre de canne brut, régulateur de l'acidité de sodium</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN</p>
valeur énergétique	909 kJ / 214 kcal											
lipides	1,2 g											
dont acides gras saturés	0,1 g											
glucides	42,0 g											
dont sucre	1,1 g											

protéines	8,5 g	Peut contenir des traces de: SÉSAME DE-ÖKO-006	
sel	1,2 g		
		<b>Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson</b>	
		FARINE D'ÉPEAUTRE COMPLÈTE biologique, FARINE D'ÉPEAUTRE biologique, eau, levure, EVAIN COMPLET À L'ÉPEAUTRE biologique, (déshydratées), sel de mer, sucre de canne biologique, saumure pour bretzel (régulateur d'acidité : hydro	
		Peut contenir des traces de:, SÉSAME DE-ÖKO-006	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g de produit surgelé

### Type de préparation

15 minutes décongeler. Cuire légèrement à 13-15 minutes à 170°C.

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

6 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 : 17/05/2025

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