Fiche technique produit

Baguette sole de pierre bio**

Art. n°	**1001**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain long sole de pierre bio**
GENCOD	4009837010011
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	12	12	72	720
Poids brut [1]	0,32075	3,849	3,849	23,094	230,94
Poids net	0,28	3,36	3,36	20,16	201,60
L x l x h (mm)	530 x 45 x 25	840 x 750 x 0	5.902 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.970
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base
[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 53,0 x l 4,5 x h 2,5 cm

Valeurs énergétiques

Baguette sole de pierre bio**

valeur énergétique	1187 kJ / 283 kcal
lipides	2,2 g
dont acides gras saturés	0,3 g
glucides	55,0 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT biologique, eau, lecure biologique, sel de mer, huile de tournesol biologique, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, AMIDON DE BLÉ biologique, miel biologique, sucre de canne complet biologique, poudre

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

dont sucre	1,0 g
protéines	9,2 g
sel	1,5 g

d'acérola biologique, huile de noix de coco biologique, concentré jus de acerola biologique

Peut contenir des traces de: SÉSAME

DE-ÖKO-006

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Cuire 5-8 minutes à 210°C avec de la vapeur. Clé de tirage fermée!

Date limite de consommation à partir de la production

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