

Fiche technique produit



Pain long sole de pierre

Art. n°	1027
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837010271
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	18	18	72	504
Poids brut ¹	0,43961	7,91298	7,91298	31,65192	221,56344
Poids net	0,40	7,20	7,20	28,80	201,60
L x l x h (mm)	545 x 95 x 50	1.070 x 850 x 0	593 x 390 x 282	-	1.200 x 800 x 2.124
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 54,5 x l 9,5 x h 5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain long sole de pierre

valeur énergétique	1090 kJ/ 248 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, SEMOULE DE BLÉ, sirop de sucre inverti, épaississant farine de guar, FARINE DE BLÉ MALTÉ, émulsifiant ester mono- et diacétyl-tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras Peut contenir des traces de: SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,3 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	49,0 g		
dont sucre	4,0 g		

protéines	8,4 g		
sel	1,35 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Préchauffer le four. sans décongélation préalable. Cuire 12-15 minutes à 200-210°C avec beaucoup 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 : 14/07/2025

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