

Fiche technique produit



Campaline rustique spéciale



| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Art. n° | 1035 |
| Dénomination de la denrée alimentaire | pain au four de pierre |
| GENCOD | 4009837010356 |
| Type de préparation | cuit |
| Ce produit est végétalien | |

Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | sachet | carton | couche | palette |
|--------------------------------------|---------------|---------------|-----------------|--------|---------------------|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 20 | 20 | 80 | 480 |
| Poids brut ¹ | 0,3737 | 7,474 | 7,474 | 29,896 | 179,376 |
| Poids net | 0,34 | 6,80 | 6,80 | 27,20 | 163,20 |
| L x l x h (mm) | 495 x 80 x 50 | 600 x 910 x 0 | 598 x 398 x 298 | - | 1.200 x 800 x 1.938 |
| Diamètre (mm) | - | - | - | - | - |
| Cartons/Palette | - | - | - | - | 24 |

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 49,5 x l 8 x h 5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Campaline rustique spéciale

| | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------|--------------------|---------|-------|--------------------------|-------|----------|--------|------------|-------|--|--------------------------------------|
| <table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>1066 kJ / 252 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>0,9 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>51,5 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>1,3 g</td> </tr> </table> | valeur énergétique | 1066 kJ / 252 kcal | lipides | 0,9 g | dont acides gras saturés | 0,2 g | glucides | 51,5 g | dont sucre | 1,3 g | <p>FARINE DE FROMENT, eau, levain (eau, FARINE DE BLE, FARINE DE SEIGLE), FARINE DE SEIGLE, sel, levure, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, stabilisants farine de guar, dextrose, émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, régulateur d'acidité(phosphate de</p> | <p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN</p> |
| valeur énergétique | 1066 kJ / 252 kcal | | | | | | | | | | | |
| lipides | 0,9 g | | | | | | | | | | | |
| dont acides gras saturés | 0,2 g | | | | | | | | | | | |
| glucides | 51,5 g | | | | | | | | | | | |
| dont sucre | 1,3 g | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-----------|--------|---|--|
| protéines | 7,7 g | calcium, carbonate de calcium), améliorant de farine acide ascorbique | |
| sel | 1,84 g | | |

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

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

30-60 minutes décongeler. Préchauffer le four et réchauffer 175-185°C 3-5 minutes.

Date limite de consommation à partir de la production

12 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

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