

Fiche technique produit



Assort** petits pains rustiques Bio

Art. n°	1132
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain à la farine de blé Bio
GENCOD	4009837011322
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	25	75	450	2.700
Poids brut ¹	0,08064	2,016	6,048	36,288	217,728
Poids net	0,073	1,825	5,475	32,85	197,10
L x l x h (mm)	90 x 85 x 45	500 x 500 x 0	590 x 270 x 325	-	1.200 x 800 x 2.100
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	36

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 9 x l 8,5 x h 4,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Bio Dreikornbrötchen

<table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>1082 kJ/ 256 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>48,0 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>1,4 g</td> </tr> </table>	valeur énergétique	1082 kJ/ 256 kcal	lipides	2,2 g	dont acides gras saturés	0,4 g	glucides	48,0 g	dont sucre	1,4 g	<p>FARINE DE FROMENT biologique (43%), eau, flocons D'AVOINE biologique (10%), FARINE DE SEIGLE biologique (6%), GRUAU COMPLET DE SEIGLE biologique, EVAIN COMPLET DE SEIGLE biologique (FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE biologique, ferment), GLUTEN DE BLÉ biologique, sel de mer, leurre biologique, extrait DE</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN</p>
valeur énergétique	1082 kJ/ 256 kcal											
lipides	2,2 g											
dont acides gras saturés	0,4 g											
glucides	48,0 g											
dont sucre	1,4 g											

protéines	9,5 g	MALT D'ORGE biologique, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, concentré jus de acerola biologique, miel biologique, huile de tournesol biologique, sucre de canne complet biologique, huile de noix de coco biologique	
sel	1,4 g		
		Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME	
		DE-ÖKO-006	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Kürbiskernbrötchen			
valeur énergétique	1176 kJ/ 283 kcal	FARINE DE FROMENT biologique, eau, graines de potiron biologique (11%), GLUTEN DE BLÉ biologique, sel de mer, leurre biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, huile de tournesol biologique, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, concentré jus de acerola biologique, miel biologique, sucre de canne complet biologique, huile de noix de coco biologique	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	7,1 g		
dont acides gras saturés	1,3 g		
glucides	43,0 g		
dont sucre	0,7 g		
protéines	10,0 g		
sel	1,3 g		
		Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME	
		DE-ÖKO-006	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Bio Fitnessbrötchen			
valeur énergétique	1240 kJ/ 294 kcal	FARINE DE FROMENT biologique, eau, graines de tournesol biologique (13%), SÉSAME biologique (5%), semences de lin biologique (1%), leurre biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, sel de mer, extrait DE MALT D'ORGE biologique, huile de tournesol biologique, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, concentré jus de acerola biologique, miel biologique, sucre de canne complet biologique, huile de noix de coco biologique	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	12,0 g		
dont acides gras saturés	1,5 g		
glucides	37,0 g		
dont sucre	1,1 g		
protéines	11,0 g		
sel	1,0 g		
		Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS	
		DE-ÖKO-006	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

30 minutes décongeler et réchauffer à 180°C 3-5 minutes.

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 : 22/08/2025

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