

Fiche technique produit



Pain Grand-mère au levain de seigle



Art. n°	126
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au seigle, surgelée
GENCOD	4009837001262
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	1	4	24	288
Poids brut ¹	1,11475	1,11475	4,459	26,754	321,048
Poids net	1,00	1,00	4,00	24,00	288,00
L x l x h (mm)	360 x 130 x 70	400 x 0 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 2.046
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	72

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 36 x l 13 x h 7 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain Grand-mère au levain de seigle

valeur énergétique	950 kJ / 224 kcal	FARINE DE SEIGLE (40%), eau, FARINE DE BLE (25%), sel, levure, EXTRAIT DE MALT D'ORGE Peut contenir des traces de: SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	0,8 g		
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	45,0 g		
dont sucre	0,4 g		

protéines	6,7 g		
sel	1,7 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

2-3 h décongeler et cuire 15 minutes à 180°C avec de la vapeur.

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 : 17/05/2025

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