Fiche technique produit

EDNA
Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Demi-baguette Gallega, bouts pointus

Art. n°	**1269**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837012695
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	50	50	200	1.600
Poids brut [1]	0,1378	6,89	6,89	27,56	220,48
Poids net	0,125	6,25	6,25	25,00	200,00
L x l x h (mm)	265 x 80 x 50	855 x 500 x 0	595 x 393 x 245	-	1.200 x 800 x 2.110
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	32

* conditionnement de base

[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 26,5 x l 8 x h 5 cm

Valeurs énergétiques

Demi-baguette Gallega, bouts pointus

valeur énergétique	1002 kJ / 237 kcal
lipides	0,9 g
dont acides gras saturés	0,2 g
glucides	47,0 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, eau, levure, sel, agent antioxydation acide ascorbique, enzyme

Peut contenir des traces de: SOJA, MOUTARDE

Additifs alimentaires règlementés: contient un agent antioxydant

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

dont sucre	2,0 g		
protéines	8,5 g		
sel	1,3 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

30 minutes décongeler. Préchauffer le four á 180°C et cuire au four à 180°C pendant 14-16 minutes avec peu de vaporisation.

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