

Fiche technique produit



Pain de seigle au levain



Art. n°	1496
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain seigle
GENCOD	4009837014965
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	7	7	63	567
Poids brut ¹	0,79529	5,56703	5,56703	50,10327	450,92943
Poids net	0,75	5,25	5,25	47,25	425,25
L x l x h (mm)	0 x 0 x 70	680 x 680 x 0	391 x 255 x 199	-	1.200 x 800 x 1.941
Diamètre (mm)	170	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	81

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 17 cm, h 7 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain de seigle au levain

valeur énergétique	952 kJ / 227 kcal	FARINE DE SEIGLE (67%), eau, sel de mer	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	0,9 g	Peut contenir des traces de: SÉSAME	
dont acides gras saturés	0,3 g		
glucides	45,0 g		
dont sucre	0,3 g		

protéines	5,6 g		
sel	1,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Laisser décongeler 3-4 heures et cuire 15-20 minutes à 180°C.

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