

Fiche technique produit



Petit pavé au malt, cru

Art. n°	1593
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment, gruau d'orge et d'avoine
GENCOD	4009837015931
Type de préparation	cru
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	80	80	720	5.760
Poids brut ¹	0,09889	7,9112	7,9112	71,2008	569,6064
Poids net	0,095	7,60	7,60	68,40	547,20
L x l x h (mm)	80 x 60 x 20	680 x 680 x 0	396 x 262 x 200	-	1.200 x 800 x 1.750
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	72

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 8 x l 6 x h 2 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pavé au malt, cru

valeur énergétique	945 kJ / 225 kcal	Ingrédients avant la cuisson FARINE DE FROMENT, eau, FARINE DE SEIGLE (5,41%), levure, SEMOULE DE BLÉ, graines de lin, graines de tournesol, sel, flocons D'AVOINE, flocons D'ORGE, EXTRAIT DE MALT D'ORGE (1,1%), FARINE DE MALT D'ORGE torréfié, FARINE D'ORGE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	2,4 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	40,1 g		
dont sucre	1,2 g		

protéines	7,9 g	<p>MALTÉE (0,87%), LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ (0,27%), FARINE DE BLE MALTÉE, GLUTEN DE BLÉ, GERMES DE BLÉ, épices (coriandre, fenouil, graines de lin, SÉSAME, cumin, anis), jus d'acérola concentré, améliorant de farine(alpha-amylase, xylanase)</p> <p>Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT</p> <p>Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson</p> <p>FARINE DE FROMENT, eau, FARINE DE SEIGLE (5,41%), levure, SEMOULE DE BLÉ, graines de lin, graines de tournesol, sel, flocons D'AVOINE, flocons D'ORGE, EXTRAIT DE MALT D'ORGE (1,1%), FARINE DE MALT D'ORGE torréfié, FARINE D'ORGE MALTÉE (0,87%), LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ (0,27%), FARINE DE BLE MALTÉE, GLUTEN DE BLÉ, GERMES DE BLÉ, épices (coriandre, fenouil, graines de lin, SÉSAME, cumin, anis), jus d'acérola concentré</p> <p>Peut contenir des traces de:, OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT</p>
sel	1,36 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g de produit surgelé

Type de préparation

Laissez décongeler 30 minutes, puis laissez reposer 45 minutes, entaillez et enfournez au four à vapeur 18 minutes à 220°C, clef de tirage fermée.

Date limite de consommation à partir de la production

9 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