

Fiche technique produit



Petit pain au seigle cuit

Art. n°	1814
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au blé mix
GENCOD	4009837018147
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	40	240	2.400
Poids brut ¹	0,095	1,90	3,80	22,80	228,00
Poids net	0,085	1,70	3,40	20,40	204,00
L x l x h (mm)	110 x 70 x 50	400 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 11 x l 7 x h 5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pain au seigle cuit

valeur énergétique	1017 kJ / 242 kcal	FARINE DE SEIGLE (34,4%), FARINE DE FROMENT (30%), eau, GLUTEN DE BLÉ, levure, sel, huile de colza, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, dextrose, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, SON DE BLÉ, concentré de jus d'acérola	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,7 g		
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	44,5 g		

dont sucre	1,2 g	Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, SÉSAME	
protéines	9,5 g		
sel	1,3 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Préchauffer le four à 220°C. Cuire au four à 180°C pendant 2-5 minutes avec peu de vaporisation ou décongeler 50-70 minutes à température ambiante.

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