

Fiche technique produit



Assortiment Bio** Bien-être, 3 sortes

Art. n°	1870
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain à la farine de blé Bio
GENCOD	4009837018703
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	105	630	3.150
Poids brut ¹	0,06558	6,8859	41,3154	206,577
Poids net	0,06	6,30	37,80	189,00
L x l x h (mm)	-	590 x 250 x 330	-	1.200 x 800 x 1.800
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	30

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions :

petit pain Bio à l'épeautre : L 9,0 x l 7,0 x h 4,0 cm

petit pain Bio complet : L 9,0 x l 7,5 x h 3,5 cm

petit pain Bio au seigle : L 8,0 x l 7,0 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pain bio** à l'épeautre

valeur énergétique	1213 kJ / 287 kcal	farine d'épeautre de BLE bio (44%), eau, gruau complet d'épeautre de BLE bio (10%), FROMAGE BLANC biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, SÉSAME biologique, graines de tournesol biologique, semences de lin biologique, sel de mer, leurre biologique, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, extrait	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	7,0 g		
dont acides gras saturés	1,3 g		
glucides	39,0 g		

dont sucre	2,0 g	DE MALT D'ORGE biologique, huile de tournesol biologique, sucre de canne complet biologique, concentré jus de acerola biologique, huile de noix de coco biologique	
protéines	15,0 g		
sel	1,6 g		
		Peut contenir des traces de: SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS	
		DE-ÖKO-006	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Petits pains Bio aux céréales complètes

valeur énergétique	1330 kJ / 318 kcal	FARINE COMPLÈTE AUX CÉRÉALES ET FROMENT biologique (47,5%), eau, graines de tournesol biologique, graines de potiron biologique, GLUTEN DE BLÉ biologique, SÉSAME biologique, lecture biologique, sel de mer, extrait DE MALT D'ORGE biologique, LEVAIN COMPLET DE SEIGLE biologique, (déshydratées), huile de tournesol biologique, miel biologique, FARINE DE FROMENT biologique, FARINE DE MALT D'ORGE TORRÉFIÉ BIOLOGIQUE, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, concentré jus de acerola biologique, sucre de canne complet biologique, huile de noix de coco biologique	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	12,6 g		
dont acides gras saturés	1,9 g		
glucides	34,0 g		
dont sucre	1,8 g		
protéines	15,8 g		
sel	1,6 g		
		Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS	
		DE-ÖKO-006	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Petit pain bio** seigle mix

valeur énergétique	1083 kJ / 256 kcal	FARINE DE SEIGLE biologique (31%), FARINE DE FROMENT biologique, eau, GLUTEN DE BLÉ biologique, sel de mer, lecture biologique, FARINE DE MALT D'ORGE biologique, EVAIN COMPLET DE SEIGLE biologique (FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE biologique, ferment), huile de tournesol biologique, concentré jus de acerola biologique, miel biologique, FARINE DE MALT D'ORGE TORRÉFIÉ BIOLOGIQUE, extrait DE MALT D'ORGE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,4 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	46,0 g		
dont sucre	1,5 g		
protéines	11,0 g		
sel	1,7 g		

biologique, sucre de canne complet
biologique, huile de noix de coco
biologique

Peut contenir des traces de: SOJA,
LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME

DE-ÖKO-006

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

30 minutes décongeler et réchauffer à 180°C 3-5 minutes.

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