

Fiche technique produit



Petit pain rustique aux céréales



Art. n°	1882
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837018826
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	25	50	300	3.300
Poids brut ¹	0,05768	1,442	2,884	17,304	190,344
Poids net	0,05	1,25	2,50	15,00	165,00
L x l x h (mm)	135 x 80 x 40	400 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 2.130
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	66

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 13,5 x l 8 x h 4 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pain rustique aux céréales

valeur énergétique	1427 kJ / 340 kcal	FARINE DE FROMENT (56%), eau, SÉSAME, pavot, flocons D'AVOINE (4,3%), FARINE COMPLÈTE DU MALT D'ORGE AIGRÉ, graines de tournesol, semences de lin, FARINE DE SEIGLE, levure, sel, GLUTEN DE BLÉ, SEMOULE DE BLÉ, FARINE DE MALT ET SEIGLE, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, MALT	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	9,4 g		
dont acides gras saturés	1,3 g		
glucides	47,5 g		
dont sucre	0,9 g		

protéines	13,0 g	D'ORGE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, concentré de jus d'acérola Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT	
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 12-15 minutes à 200°C

Four combiné: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier

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