

Fiche technique produit



Triangle bretzel



Art. n°	1892
Dénomination de la denrée alimentaire	Viennoiserie saumurée
GENCOD	4009837018925
Type de préparation	prépoussé
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	50	50	200	3.000
Poids brut ¹	0,11163	5,5815	5,5815	22,326	334,89
Poids net	0,10	5,00	5,00	20,00	300,00
L x l x h (mm)	110 x 102 x 30	700 x 320 x 0	583 x 386 x 116	-	1.200 x 800 x 1.890
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 10,2 x h 3 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Triangle bretzel

valeur énergétique	1352 kJ / 323 kcal	Ingrédients avant la cuisson FARINE DE FROMENT, eau, BEURRE (18%), levure, sucre, sel, PROTÉINE DE BLÉ, FARINE PRÉGÉLATINISÉE DE BLÉ, poudre D'OEUF ENTIER, régulateur d'acidité hydroxide de sodium, BLANC D'OEUF DE POULE EN	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	15,7 g		
dont acides gras saturés	10,1 g		
glucides	37,0 g		

dont sucre	1,5 g	poudre, émulsifiant(ester mono- et diacétyl-tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, LÉCITHINE DE SOJA), améliorant de farine(acide ascorbique, amylase, xylanase, cellulase) Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS, MOUTARDE, SÉSAME, LUPIN Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson FARINE DE FROMENT, BEURRE (21%), eau, levure, sucre, sel, GLUTEN DE BLÉ, FARINE PRÉGÉLATINISÉE DE BLÉ, poudre D'OEUF ENTIER, régulateur d'acidité hydroxide de sodium, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, émulsifiant lécithine de SOJA Peut contenir des traces de:, NOIX ET DÉRIVÉS, MOUTARDE, SÉSAME, LUPIN
protéines	7,2 g	
sel	0,85 g	

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

Type de préparation

Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffré (clapet fermé) et cuire à pleine vapeur. Ouvrir le clapet après 18 minutes afin d'obtenir un produit croustillant et doré. Température du four: 165-175°C Temps de cuisson total: 20-22 minutes
 Adjonction de vapeur: abondante

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