

Fiche technique produit



Bretzel avec sel, prêt à l'emploi

Art. n°	1899
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à bretzel
GENCOD	4009837018994
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements					
Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	10	60	240	1.680
Poids brut ¹	0,11167	1,1167	6,7002	26,8008	187,6056
Poids net	0,10	1,00	6,00	24,00	168,00
L x l x h (mm)	155 x 135 x 35	450 x 450 x 0	598 x 398 x 298	-	1.200 x 800 x 2.236
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 15,5 x l 13,5 x h 3,5 cm

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Bretzel avec sel, prêt à l'emploi			
valeur énergétique	1172 kJ / 277 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, huile de colza, LEVAIN de BLÉ séché(FARINE DE BLÉ, ferment), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, sucre, émulsifiant esters diacétyl tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ, régulateur d'acidité(carbonate de calcium, hydroxide de sodium),	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,4 g		
dont acides gras saturés	0,5 g		
glucides	54,0 g		
dont sucre	1,3 g		

protéines	8,3 g	améliorant de farine acide ascorbique	
sel	2,58 g	Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, SÉSAME	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Déposer surgelé sur la plaque de cuisson. Préchauffer le four à 200°C et réchauffer 160°C 6 minutes ou sortir des sachets et décongeler 40 minutes à température ambiante.

Date limite de consommation à partir de la production

8 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