

Fiche technique produit



Pain à tartines



Art. n°	2104366
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	5410683143669
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	4	4	16	144
Poids brut ¹	2,20475	8,819	8,819	35,276	352,76
Poids net	2,05	8,20	8,20	32,80	328,00
L x l x h (mm)	565 x 190 x 75	615 x 200 x 0	598 x 398 x 192	-	1.200 x 800 x 1.878
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	36

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 56,5 x l 19 x h 7,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain à tartines

Brennwert	1017 kJ / 240 kcal	FARINE DE BLE, eau, sel iodé (sel et l'iodure de potassium), FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE, levure, semences de lin brun, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, FARINE DE MALT D'ORGE torréfié, graines de tournesol, GRUAU DE SOJA, graines de tournesol, SÉSAME, levain(BLÉ, SEIGLE), dextrose,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
Fett	1,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	47,0 g		

davon Zucker	1,0 g	emulsifiant lécithine de graines de tournesol, agent antioxydation acide ascorbique Peut contenir des traces de: LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS Additifs alimentaires règlementés: contient un agent antioxydant	
Eiweiß	8,0 g		
Salz	1,4 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Cuire 19-21 minutes à 210°C.

Date limite de consommation à partir de la production

12 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

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 : 17/05/2025

EDNA Surgelés Sàrl, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr