

## Fiche technique produit



### Petit pain à la farine 2ab "Better Life"



|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Art. n°</b>                        | <b>2134</b>                |
| Dénomination de la denrée alimentaire | Petit pain au blé, surgelé |
| GENCOD                                | 4009837021345              |
| Type de préparation                   | précuit                    |
| Ce produit est végétalien             |                            |

#### Conditionnements

| Conditionnement                      | pièce *    | sachet        | carton          | couche  | palette             |
|--------------------------------------|------------|---------------|-----------------|---------|---------------------|
| Quantité par conditionnement de base | 1          | 20            | 40              | 240     | 2.400               |
| Poids brut <sup>1</sup>              | 0,07138    | 1,4276        | 2,8552          | 17,1312 | 171,312             |
| Poids net                            | 0,06       | 1,20          | 2,40            | 14,40   | 144,00              |
| L x l x h (mm)                       | 0 x 0 x 50 | 540 x 410 x 0 | 590 x 262 x 181 | -       | 1.200 x 800 x 1.960 |
| Diamètre (mm)                        | 90         | -             | -               | -       | -                   |
| Cartons/Palette                      | -          | -             | -               | -       | 60                  |

\* conditionnement de base

<sup>1</sup> Poids à l'état surgelé, emballage inclus

#### Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 9 cm, h 5 cm

#### Valeurs énergétiques

#### Ingrédients

#### Allergènes

#### Petit pain à la farine 2ab "Better Life"

|  |                    |                    |         |       |                          |        |          |        |            |       |  |                                      |
|--|--------------------|--------------------|---------|-------|--------------------------|--------|----------|--------|------------|-------|--|--------------------------------------|
| <table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>1128 kJ / 270 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0,02 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>53,0 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>0,7 g</td> </tr> </table> | valeur énergétique | 1128 kJ / 270 kcal | lipides | 1,5 g | dont acides gras saturés | 0,02 g | glucides | 53,0 g | dont sucre | 0,7 g | <p>BLÉ ancestral sans D-GLUTEN, (moulu), Levain fermenté(BLÉ ancestral sans D-GLUTEN, (moulu), levure, sel), eau, farine de maïs, levure, sel, dextrose, huile de colza, améliorant de farine acide ascorbique</p> <p>Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME</p> | <p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN</p> |
| valeur énergétique   | 1128 kJ / 270 kcal |                    |         |       |                          |        |          |        |            |       |  |                                      |
| lipides  | 1,5 g              |                    |         |       |                          |        |          |        |            |       |  |                                      |
| dont acides gras saturés   | 0,02 g             |                    |         |       |                          |        |          |        |            |       |  |                                      |
| glucides   | 53,0 g             |                    |         |       |                          |        |          |        |            |       |  |                                      |
| dont sucre   | 0,7 g              |                    |         |       |                          |        |          |        |            |       |  |                                      |

|           |       |  |  |
|-----------|-------|--|--|
| protéines | 9,1 g |  |  |
| sel       | 1,6 g |  |  |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Sans décongélation préalable. Cuire 8-10 minutes à 200°C avec de la vapeur.

### 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