

Fiche technique produit



Assortiment de pains sans gluten, 3 sortes

Art. n°	2360
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain sans gluten
GENCOD	4009837023608
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	2	48	480	7.680
Poids brut ¹	0,04971	0,09942	2,38608	23,8608	381,7728
Poids net	0,045	0,09	2,16	21,60	345,60
L x l x h (mm)	10 x 90 x 90	130 x 100 x 25	400 x 235 x 110	-	1.200 x 800 x 1.910
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	160

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 1 x l 9 x h 9 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain à toaster

valeur énergétique	1010 kJ / 238 kcal	eau, farine de riz, fécule de pomme de terre, matière grasse de palme, dextrose, sucre, levure, sel, flocons de pommes de terre, inuline, la farine de teff, épaississant l'hydroxypropylméthylcellulose, agent acidifiant acide citrique	Cet article ne contient pas d'allergènes
lipides	4,1 g		
dont acides gras saturés	2,6 g		
glucides	46,1 g		
dont sucre	5,3 g		

protéines	3,1 g		
sel	1,1 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Pain au Quinoa

<table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>916 kJ / 216 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>1,8 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>42,9 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td>protéines</td> <td>3,2 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>1,3 g</td> </tr> </table>	valeur énergétique	916 kJ / 216 kcal	lipides	3 g	dont acides gras saturés	1,8 g	glucides	42,9 g	dont sucre	3,3 g	protéines	3,2 g	sel	1,3 g	<p>eau, farine de riz, farine de banane plantain, fécule de pomme de terre, farine de quinoa (7%), la farine de teff, matière grasse de palme, levure, dextrose, sucre, sel, fibre de pommes, épaississant l'hydroxypropylméthylcellulose, agent acidifiant acide citrique</p>	<p>Cet article ne contient pas d'allergènes</p>
valeur énergétique	916 kJ / 216 kcal															
lipides	3 g															
dont acides gras saturés	1,8 g															
glucides	42,9 g															
dont sucre	3,3 g															
protéines	3,2 g															
sel	1,3 g															

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Petit complet vitalité

<table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>954 kJ / 225 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>1,6 g</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>38,3 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucre</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>protéines</td> <td>7 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>	valeur énergétique	954 kJ / 225 kcal	lipides	3,8 g	dont acides gras saturés	1,6 g	glucides	38,3 g	dont sucre	0,4 g	protéines	7 g	sel	1,2 g	<p>produits céréaliers (52%)(farine complète de riz, riz, farine de Teff, flocons de Teff), eau, PROTÉINE D'OEUF, farine de lin (dégraissée), levure, matière grasse de palme, sel, agent acidifiant acide citrique</p>	<p>Contient: OEUF ET DÉRIVÉS</p>
valeur énergétique	954 kJ / 225 kcal															
lipides	3,8 g															
dont acides gras saturés	1,6 g															
glucides	38,3 g															
dont sucre	0,4 g															
protéines	7 g															
sel	1,2 g															

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sortir de l'emballage et toaster jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée

Date limite de consommation à partir de la production

18 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
