

Fiche technique produit



Asst de petits pains petit déjeuner, 4 sortes

Art. n°	2730
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837027309
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	40	160	640	4.480
Poids brut ¹	0,05674	2,2696	9,0784	36,3136	254,1952
Poids net	0,0525	2,10	8,40	33,60	235,20
L x l x h (mm)	-	640 x 460 x 0	595 x 395 x 256	-	1.200 x 800 x 1.942
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions :

boule de pain claire : Ø 7,0 cm, h 5,5 cm

boule de pain sombre : Ø 7,0 cm, h 5,5 cm

petit pain losange clair : L 12,0 x l 6,0 x h 4,5 cm

petit pain losange sombre : L 12,0 x l 6,0 x h 4,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

boule de pain claire

valeur énergétique 974 kJ / 230 kcal

lipides 0,7 g

dont acides gras

FARINE DE BLÉ, eau, flocons de pommes de terre(pommes de terre, emulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras), sel, levure, LEVAIN COMPLET DE SEIGLE, (déshydratées), sucre, LEVAIN de

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

saturés	0,1 g	BLÉ séché, EXTRAIT DE MALT D'ORGE	
glucides	46,8 g		
dont sucre	0,6 g		
protéines	7,7 g		
sel	1,5 g		

Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

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

boule de pain sombre

valeur énergétique	973 kJ / 230 kcal	FARINE DE BLÉ, eau, flocons de pommes de terre(pommes de terre, emulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras), sel, levure, FARINE D'ORGE MALTÉE, LEVAIN COMPLET DE SEIGLE, (déshydratées), sucre, LEVAIN de BLÉ séché, EXTRAIT DE MALT D'ORGE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	0,7 g		
dont acides gras saturés	0,1 g		
glucides	46,7 g		
dont sucre	0,6 g		
protéines	7,7 g		
sel	1,5 g		

Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

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

petit pain losange clair

valeur énergétique	1060 kJ / 250 kcal	FARINE DE BLÉ, eau, flocons de pommes de terre(pommes de terre, emulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras), sel, levure, LEVAIN COMPLET DE SEIGLE, (déshydratées), vinaigre de vin, sucre, LEVAIN de BLÉ séché, EXTRAIT DE MALT D'ORGE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	0,8 g		
dont acides gras saturés	0,1 g		
glucides	50,8 g		
dont sucre	0,6 g		
protéines	8,4 g		
sel	2,0 g		

Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

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

petit pain losange sombre

valeur énergétique	1062 kJ / 250 kcal	FARINE DE BLÉ, eau, flocons de pommes de terre(pommes de terre, emulsifiant mono- et diglycérides	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
--------------------	--------------------	---	-------------------------------

lipides	0,8 g	d'acides gras), sel, levure, LEVAIN COMPLET DE SEIGLE, (déshydratées), FARINE D'ORGE MALTÉE, vinaigre de vin, sucre, LEVAIN de BLÉ séché, EXTRAIT DE MALT D'ORGE	
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	50,9 g		
dont sucre	0,6 g		
protéines	8,4 g		
sel	2,0 g		
		Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Cuire 4-6 minutes à 220°C avec de la vapeur. Clé de tirage fermée! Ouvrir la clé de tirage pour le dernier tiers du temps de cuisson.

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 : 24/06/2025

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