

Fiche technique produit



Petit pain campagnard spécial



Art. n°	32
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment avec malt et oléagineuses
GENCOD	4009837000326
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	30	30	180	1.800
Poids brut ¹	0,09163	2,7489	2,7489	16,4934	164,934
Poids net	0,08	2,40	2,40	14,40	144,00
L x l x h (mm)	170 x 55 x 50	440 x 410 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.950
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 17 x l 5,5 x h 5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pain campagnard spécial

valeur énergétique	1271 kJ/ 303 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (11,6%), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, levure, SEMOULE DE BLÉ, sel, GRUAU COMPLET DE SEIGLE, semences de lin (1,4%), GRUAU DE SOJA, GRUAU DE BLÉ COMPLET, FARINE D'ORGE MALTÉE (0,6%), semoule de maïs, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, FARINE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS
lipides	8,5 g		
dont acides gras saturés	1,0 g		
glucides	43,4 g		
dont sucre	1,4 g		

protéines	11,0 g	DE BLÉ AU MALT torréfié (0,2%), épices, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola	
sel	1,7 g		

Peut contenir des traces de: LAIT,
GRAINES DE SESAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 12-14 minutes à 200°C

Date limite de consommation à partir de la production

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