Fiche technique produit

SG-Plaque de pâte feuilletée 3,5 mm

Art. n°	**450**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte feuilletée, surgelé
GENCOD	4009837004508
Type de préparation	cru
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	12	12	48	480
Poids brut [1]	0,859	10,308	10,308	41,232	412,32
Poids net	0,833	9,996	9,996	39,984	399,84
L x l x h (mm)	550 x 360 x 3,5	600 x 750 x 0	570 x 375 x 60	-	1.200 x 800 x 750
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	40

* conditionnement de base
[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 55,0 x l 36,0 x h 0,35 cm

Valeurs énergétiques

SG-Plaque de pâte feuilletée 3,5 mm

valeur énergétique	1589 kJ / 381 kcal
lipides	24 g
dont acides gras saturés	13 g
glucides	34 g
dont sucre	1 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, eau, matiére grasse de palme, huile de colza, sel iodé (sel et l'iodure de potassium), emulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, agent acidifiant acide citrique

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

protéines	5,5 g
sel	0,5 g

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Séparer les plaques les unes des autres, après 10 minutes vous pouvez moduler la pâte, lui donner la forme désirée ou la garnir. Ne jamais malaxer la pâte !! Enfournez à mie-hauteur au four préchauffé à 200°C et faites dorer. Temps de cuisson : non fourrée environ 12 minutes, avec fourrage environ 20 minutes. De grosses portions environ 30 minutes.

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 : 25/04/2024

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