

## Fiche technique produit



### Assortiment mini-snacks salés

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Art. n°</b>                        | <b>4607</b>                                       |
| Dénomination de la denrée alimentaire | Pâte levée feuilletée, div. garn. salées, surgelé |
| GENCOD                                | 4009837046072                                     |
| Type de préparation                   | prépoussé   |

### Conditionnements

| Conditionnement                      | pièce * | sachet        | carton          | couche  | palette                   |
|--------------------------------------|---------|---------------|-----------------|---------|---------------------------|
| Quantité par conditionnement de base | 1       | 20            | 80              | 640     | 9.600                     |
| Poids brut <sup>1</sup>              | 0,04376 | 0,8752        | 3,5008          | 28,0064 | 420,096                   |
| Poids net                            | 0,039   | 0,78          | 3,12            | 24,96   | 374,40                    |
| L x l x h (mm)                       | -       | 260 x 320 x 0 | 385 x 300 x 118 | -       | 1.200 x<br>800 x<br>1.950 |
| Diamètre (mm)                        | -       | -             | -               | -       | -                         |
| Cartons/Palette                      | -       | -             | -               | -       | 120                       |

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions :

Mini croissant aux céréales : L 11,0 x l 3,0 x h 3,0 cm, 35 g

Mini roulé jambon-fromage : L 7,5 x b 5,0 x h 2,0 cm, 50 g

Mini chausson épinards-poireaux : L 6,5 x l 5,0 x h 2,0 cm, 35 g

Mini chausson à la tomate : L 6,5 x l 5,0 x h 2,0 cm, 35 g

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Mini croissant aux céréales

|  |                    |                   |         |        |                          |       |  |   |
|--|--------------------|-------------------|---------|--------|--------------------------|-------|--|---|
| <table> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>1269 kJ/ 303 kcal</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>15,1 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>7,8 g</td> </tr> </table> | valeur énergétique | 1269 kJ/ 303 kcal | lipides | 15,1 g | dont acides gras saturés | 7,8 g | <p>FARINE DE FROMENT, eau, BEURRE (13%), semences DE SÉSAME (5%), levure, sel, protéine de BLÉ, graines de lin, FARINE COMPLÈTE AUX CÉRÉALES ET FROMENT, régulateur d'acidité hydroxide de sodium, GRUAU</p> | <p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS</p> |
| valeur énergétique   | 1269 kJ/ 303 kcal  |                   |         |        |                          |       |  |   |
| lipides  | 15,1 g             |                   |         |        |                          |       |  |   |
| dont acides gras saturés   | 7,8 g              |                   |         |        |                          |       |  |   |

|            |        |  |  |
|------------|--------|--|--|
| glucides   | 32,3 g | COMPLET DE SEIGLE, SON D'AVOINE, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLE MALTÉE, améliorant de farine (amylase, acide ascorbique, xylanase, L-Cysteine), agent acidifiant acide citrique, épices |  |
| dont sucre | 0,5 g  |  |  |
| protéines  | 8,0 g  |  |  |
| sel        | 1,1 g  |  |  |
|            |        | Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI   |  |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

| Valeurs énergétiques             | Ingrédients       | Allergènes   |
|----------------------------------|-------------------|--|
| <b>Mini roulé jambon-fromage</b> |                   |  |
| valeur énergétique               | 1044 kJ/ 249 kcal | FARINE DE FROMENT, eau, jambon (19%) (viande de porc, sel au nitrite, sirop de glucose, stabilisants diphosphate, agent antioxydation L-ascorbate de sodium, extrait d'épices), BEURRE (9%), FROMAGE (8%), levure, amidon modifié, sel, LAIT ENTIER EN POUDRE, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, sucre, CRÈME poudre, poudre D'OEUF ENTIER, émulsifiant(esters diacétyl tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, huile de palme, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, sirop de glucose, extrait de levure, oignons en poudre, extrait d'épices, améliorant de farine(acide ascorbique, amylase, xylanase), épices, arôme naturel |
| lipides                          | 12,1 g            |  |
| dont acides gras saturés         | 7,6 g             |  |
| glucides                         | 23,8 g            |  |
| dont sucre                       | 1,5 g             |  |
| protéines                        | 10,7 g            |  |
| sel                              | 1,44 g            |  |
|                                  |                   | Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS  |
|                                  |                   | Peut contenir des traces de: SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, LUPIN  |
|                                  |                   | Additifs alimentaires réglementés: contient du conservateur, contient un agent antioxydant, contient du phosphate  |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

| Valeurs énergétiques                   | Ingrédients       | Allergènes  |
|--|-------------------|---|
| <b>Mini chausson épinards-poireaux</b> |                   |   |
| valeur énergétique                     | 1158 kJ/ 277 kcal | FARINE DE FROMENT, eau, BEURRE (10%), poireau (9%), épinards (9%), semences DE SÉSAME (5%), OEUF DE POULE ENTIER, levure, sel, amidon |
| lipides                                | 14,0 g            |   |
| dont acides gras                       |                   |   |
|  |                   | Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS                                       |

|            |        |   |  |
|------------|--------|---|--|
| saturés    | 7,3 g  | modifié, oignons, sucre, poudre D'OEUFs ENTIERs, CRÈME poudre, émulsifiant(esters diacétyl tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, huile de palme, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, sirop de glucose, LAIT ENTIER EN POUDRE, épices, extrait de levure, oignons en poudre, extrait d'épices, améliorant de farine(acide ascorbique, amylase, xylanase), arôme naturel |  |
| glucides   | 29,4 g |   |  |
| dont sucre | 1,8 g  |   |  |
| protéines  | 6,9 g  |   |  |
| sel        | 1,32 g |   |  |
|            |        |   |  |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

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

### Mini chausson à la tomate

|                          |                   |   |   |
|--------------------------|-------------------|---|---|
| valeur énergétique       | 1085 kJ/ 259 kcal | FARINE DE FROMENT, tomates (17%), eau, BEURRE (10%), FROMAGE (7%), jus de tomate, levure, sucre, sel, oignons, poudre D'OEUFs ENTIERs, amidon modifié, tomates en poudre, émulsifiant(esters diacétyl tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, amidon de maïs, sirop de glucose, épices, huile de colza, améliorant de farine(acide ascorbique, amylase, xylanase), herbes, agent acidifiant acide citrique, produit colorant alimentaire (betterave rouge), natural flavour | Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUf ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS |
| lipides                  | 11,8 g            |   |   |
| dont acides gras saturés | 7,6 g             |   |   |
| glucides                 | 30,2 g            |   |   |
| dont sucre               | 3,4 g             |   |   |
| protéines                | 7,1 g             |   |   |
| sel                      | 1,32 g            |   |   |
|                          |                   |   |   |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Décongeler 10-15 minutes. Préchauffer le four à 190°C et cuire 20-25 minutes à 165-175°C avec beaucoup de vapeur. Ouvrir la clé de tirage pour le dernier tiers du temps de cuisson.

### Date limite de consommation à partir de la production

15 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 : 22/08/2025

---

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

---