

Fiche technique produit



Pain au chocolat pur beurre 24 %

Art. n°	510
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte fûtée levée, pur beurre 24 %, fourrée choco
GENCOD	4009837005109
Type de préparation	pré-poussé
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	80	640	3.840
Poids brut ¹	0,0798	1,596	6,384	51,072	306,432
Poids net	0,075	1,50	6,00	48,00	288,00
L x l x h (mm)	85 x 60 x 33	380 x 360 x 0	395 x 295 x 275	-	1.200 x 800 x 1.800
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	48

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 8,5 x l 6 x h 3,3 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain au chocolat pur beurre 24 %

Brennwert	1526 kJ/ 366 kcal	Ingrédients avant la cuisson FARINE DE FROMENT, BEURRE (21%), eau, chocolat (11%) (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA), sucre, levure, GLUTEN DE BLÉ, sel, OEUF, LEVAIN de BLÉ séché(FARINE DE FROMENT, MALT DE BLÉ, culture démarreur),	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
Fett	20,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g		
Kohlenhydrate	36,3 g		
davon Zucker	10,1 g		

Eiweiß	7,2 g	améliorant de farine acide ascorbique, enzyme(xylanase, alpha-amylase, cellulase) Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS	
Salz	0,8 g		
		Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson	
		FARINE DE BLE, BEURRE (24,3%), chocolat (12,8%)(sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de SOJA), eau, sucre, levure, GLUTEN DE BLÉ, sel, OEUF, LEVAIN de BLÉ, (déshydratées)(FARINE DE BLE, MALT DE BLÉ, ferment), améliorant de farine acide ascorbique	
		Peut contenir des traces de:, NOIX ET DÉRIVÉS	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g de produit surgelé

Type de préparation

Laisser cuire 15-20 mns à 180-200°C dans un four à air pulsé (en injectant de la vapeur). Le temps et la température de cuisson varient selon le type de four.

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 : 17/05/2025

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