Fiche technique produit

Pain au chocolat pur beurre 24 %

Art. n°	**510**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte fltée levée, pur beurre 24 %, fourrée choco
GENCOD	4009837005109
Type de préparation	prépoussé
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

Pain au chocolat pur beurre 24 %

Brennwert	1526 kJ/ 366 kcal
Fett	20,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	36,3 g
davon Zucker	10,1 g

Ingrédients

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 sèché(FARINE DE FROMENT, MALT DE BLÉ, culture démarreur),

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

Eiweiß	7,2 g
Salz	0,8 g

amélioran de farine acide ascorbique, enzyme(xylanase, alpha-amylase, cellulase)

Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS

Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson

FARINE DE BLE, BEURRE (24,3%), chocolat (12,8%)(sucre, masse de cacao, beurre de cacao, emulsifiant 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 : 05/07/2025

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