

## Fiche technique produit



### Petit pain blanc spécial cuit sur four à sole



<b>Art. n°</b>	<b>5206</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837052066
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	25	100	400	2.800
Poids brut <sup>1</sup>	0,08204	2,051	8,204	32,816	229,712
Poids net	0,075	1,875	7,50	30,00	210,00
L x l x h (mm)	110 x 70 x 50	400 x 380 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 11 x l 7 x h 5 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Petit pain blanc spécial cuit sur four à sole

valeur énergétique	1060 kJ/ 252 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, levure, sel, huile de colza, SEMOULE DE BLÉ, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola  Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,9 g		
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	48,0 g		
dont sucre	0,2 g		

protéines	9,1 g		
sel	1,5 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Sans décongélation. Préchauffer le four et cuire 15-20 minutes à 200°C avec de la vapeur. four à air pulsé: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier tiers de cuisson.

### 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 : 05/07/2025

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