

Fiche technique produit



Schär "Pain blanc", sans gluten

Art. n°	55353
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain blanc sans gluten
GENCOD	8008698021774
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	10	150	1.050
Poids brut	0,0963	0,963	14,445	101,115
Poids net	0,08	0,80	12,00	84,00
L x l x h (mm)	16 x 14 x 5	28 x 20 x 15	-	1.200 x 800 x 1.160
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	105

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 1,6 x l 1,4 x h 0,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Schär "Pain blanc", sans gluten

valeur énergétique	1075 kJ / 255 kcal	amidon de maïs, levain (20%)(farine de riz, eau), eau, Plantain des Indes, huile de tournesol, farine de millet, sirop de riz, amidon de riz, PROTÉINE DE SOJA, épaississant l'hydroxypropylméthylcellulose, farine de quinoa, sel, levure, agent aditif citrates de calcium, miel, L'acide folique Peut contenir des traces de: LUPIN, MOUTARDE	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS
lipides	5,6 g		
dont acides gras saturés	0,8 g		
glucides	45,0 g		
dont sucre	2,5 g		
protéines	3,1 g		
sel	1,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

3 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

1 mois

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 28/04/2024

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