Fiche technique produit

Petit pain malt et sarrasin

Art. n°	**57**
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837000579
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	35	70	420	4.200
Poids brut [1]	0,0452	1,582	3,164	18,984	189,84
Poids net	0,04	1,40	2,80	16,80	168,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 35	440 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.960
Diamètre (mm)	60	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 6,0 cm, h 3,5 cm

Valeurs énergétiques

Petit pain malt et sarrasin

valeur énergétique	1144 kJ / 271 kcal
lipides	6,1 g
dont acides gras saturés	0,9 g
glucides	41,6 g

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, graines de lin (5,8%), GRUAU DE BLÉ COMPLET, SÉSAME (2,5%), graines de tournesol (2,2%), GRUAU DE SOJA, levure, sarrasin (1,8%), flocons DE SEIGLE, sel, farine de malt torréfié (1%)(ORGE,

Allergènes

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

dont sucre	2,5 g	BLÉ), GLUTEN DE BLÉ, huile de colza, sucre, dextrose, caramel, poudre DE PETIT LAIT	
protéines	10,8 g		
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 8-10 minutes à 200-220°C

Four combiné: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier

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 : 24/04/2024

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