

Fiche technique produit



Pain vitalité au lin Bio Hammermühle, sans gluten



Art. n°

60726

Dénomination de la denrée alimentaire

Pain au riz Bio aux semences de lin, sans gluten

GENCOD

4015537501735

Ce produit est végétalien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	palette
Quantité par conditionnement de base	1	12	1.728
Poids brut	0,254	3,048	438,912
Poids net	0,25	3,00	432,00
L x l x h (mm)	45 x 120 x 100	-	-
Diamètre (mm)	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	144

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 4,5 x l 12,0 x h 10,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain vitalité au lin Bio Hammermühle, sans gluten

valeur énergétique	889 kJ / 211 kcal	produits céréaliers biologique (59%), (sans gluten)(riz biologique (37%), millet biologique, maïs biologique, farine de riz pré-gélatinisée biologique (4%), sarrasin biologique), eau, FARINE DE LUPINS biologique, semences de lin biologique (4%), sel de mer, épaississant farine de guar biologique, graines de tournesol, leurre biologique DE-ECO-001	Contient: LUPIN ET PRODUITS
lipides	4,0 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	34,0 g		
dont sucre	1,2 g		
protéines	6,5 g		
sel	0,78 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

6 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

100 jours

Législation OGM

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

Mise à jour le : 25/04/2024

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