

## Fiche technique produit



### Pain à l'avoine Hammermühle, sans gluten

<b>Art. n°</b>	<b>60730</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain à l'avoine, sans gluten
GENCOD	4015537502114
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	palette
Quantité par conditionnement de base	1	4	768
Poids brut	0,51	2,04	391,68
Poids net	0,50	2,00	384,00
L x l x h (mm)	180 x 80 x 90	-	-
Diamètre (mm)	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	192

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 18,0 x l 8,0 x h 9,0 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Pain à l'avoine Hammermühle, sans gluten

valeur énergétique	1137 kJ / 270 kcal	eau, FARINE D'AVOINE (21%), (sans gluten), féculé de pomme de terre, flocons D'AVOINE (10%), (sans gluten), farine de riz, sucre, huile de tournesol, levure, flocons de sarrasin, graines de lin, épaississant farine de guar, sel, levain, (déshydratées)(riz), agent acidifiant acide citrique  Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, NOIX ET DÉRIVÉS, LAIT, SÉSAME, SOJA	Contient: AVOINE
lipides	6,2 g		
dont acides gras saturés	0,8 g		
glucides	45,0 g		
dont sucre	7,4 g		
protéines	6,0 g		
sel	1,1 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

---

### Date limite de consommation à partir de la production

8 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 : 17/04/2024

---

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

---