Fiche technique produit

Pain complet Hammermühle, sans gluten

Art. n°	**60745**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain complet aux épices, sans gluten
GENCOD	4015537165630
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	5
Poids brut	0,503	2,515
Poids net	0,50	2,50
L x l x h (mm)	180 x 95 x 85	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 18,0 x l 9,5 x h 8,5 cm

Valeurs énergétiques

Pain complet Hammermühle, sans gluten

valeur énergétique	1222 kJ / 292 kcal
lipides	10,3 g
dont acides gras saturés	0,9 g
glucides	38,6 g
dont sucre	8,1 g
protéines	8,2 g
sel	1,4 g

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Ingrédients

eau, farine compléte de riz, LEVAIN PANAIRE COMPLET, (sans gluten)(eau, farine compléte de riz, dextrose), graines de lin, or lin farine, graines de lin(or), graines de tournesol, sirop de glucose(de, maïs), sarrasin, farine de riz prégélatinisée, fibre de pommes, huile de colza, levure, agent de levage sodium, agent acidifiant acide citrique, sel, épaississant farine de guar, épices (0,5%)(cumin, anis, fenouil, coriandre), amidon de maïs, régulateur d'acidité calcium et d'acétate

Peut contenir des traces de: SOJA, SÉSAME, MOUTARDE, LUPIN

Date limite de consommation à partir de la production

6 mois

Durée de conservation (à l’expédition)

4 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 : 19/04/2024

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