

Fiche technique produit



Pain baguette 440g

Art. n°

64

Dénomination de la denrée alimentaire

Pain au froment

GENCOD

4009837000647

Type de préparation

précuit

Ce produit est végétalien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	16	16	96	576
Poids brut ¹	0,46888	7,50208	7,50208	45,01248	270,07488
Poids net	0,44	7,04	7,04	42,24	253,44
L x l x h (mm)	560 x 70 x 40	440 x 410 x 0	592 x 262 x 322	-	1.200 x 800 x 2.082
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	36

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 56 x l 7 x h 4 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain baguette 440g

valeur énergétique	1000 kJ / 238 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, sel, huile de colza, levure, huile d'olive, SEMOULE DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLE MALTÉE, levure inactivée, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,6 g		
dont acides gras saturés	0,3 g		
glucides	43,7 g		
dont sucre	0,4 g		

protéines	8,5 g		
sel	1,4 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 14-16 minutes à 200 °C.

Programmes de cuisson Unox : un résultat de cuisson optimal grâce à la programmation 3.

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 : 30/06/2025

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