

Fiche technique produit



Flûte rustique



Art. n°	646
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837006465
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	7	7	28	308
Poids brut ¹	0,57414	4,01898	4,01898	16,07592	176,83512
Poids net	0,50	3,50	3,50	14,00	154,00
L x l x h (mm)	530 x 90 x 60	900 x 600 x 0	585 x 385 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	44

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 53,0 x l 9,0 x h 6,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Flûte rustique

valeur énergétique	1055 kJ/ 252 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, FARINE DE SEIGLE, levure, sel, huile de tournesol, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, concentré de jus d'acérola, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié Peut contenir des traces de: SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,9 g		
dont acides gras saturés	0,3 g		
glucides	48,5 g		
dont sucre	0,5 g		

protéines	8,2 g		
sel	1,4 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

2-3 h décongeler et cuire 3-6 minutes à 190°C avec de la vapeur.

Date limite de consommation à partir de la production

12 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 : 23/04/2024

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