

Fiche technique produit



Better Life Petit pain double complet à l'épeautre



Art. n°	717
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain complet à l'épeautre
GENCOD	4009837007172
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	40	160	1.760
Poids brut ¹	0,10325	2,065	4,13	16,52	181,72
Poids net	0,09	1,80	3,60	14,40	158,40
L x l x h (mm)	130 x 85 x 35	580 x 380 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 13 x l 8,5 x h 3,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Better Life Petit pain double complet à l'épeautre

valeur énergétique	1325 kJ / 318 kcal	farine complète d'épeautre de BLE (55%), eau, graines de tournesol, graines de potiron, GLUTEN DE BLÉ, FROMAGE BLANC ALLÉGÉ, levure, sel, farine d'épeautre de BLE, huile de tournesol, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, sucre de canne	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	10,2 g		
dont acides gras saturés	1,4 g		
glucides	39,0 g		

dont sucre	1,0 g	entier, concentré jus de acerola, huile de noix de coco, FARINE DE MALT D'ORGE torréfié	
protéines	11,4 g		
sel	1,3 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

30 minutes décongeler et réchauffer à 180°C 3-5 minutes.

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 : 17/05/2025

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