

Fiche technique produit



Asst "Pain tranché", sans gluten

Art. n°	92544
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain, sans gluten
GENCOD	4260452420313
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	6,192	6,192
Poids net	4,032	4,032
L x l x h (mm)	145 x 70 x 25	350 x 225 x 190
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions emballage : L 14,5 x l 7,0 x h 2,5 cm

Valeurs énergétiques

Tranches de pain complet

valeur énergétique	1050 kJ / 250 kcal
lipides	9,2 g
dont acides gras saturés	1,8 g
glucides	35,0 g
dont sucre	3,3 g
protéines	4,0 g
sel	1,7 g

Ingrédients

eau, amidon de maïs, farine complète de sarrasin (10,4%), amidon de riz, dextrose, huile de tournesol, germe de riz (2%), émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, huile d'olive extra vierge (2,3%), semences de lin (1,9%), graines de tournesol (1,9%), fibre de Psyllium, protéines de pois, sel, levure, arôme, épaississant farine de guar, épaississant xanthane, vinaigre de cidre, extrait de levure, Protéine de pomme de terre

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

Traité superficiellement avec de l'alcool éthylique

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Pain tranché

valeur énergétique 965 kJ / 229 kcal

lipides 5,5 g

dont acides gras saturés 1,6 g

glucides 40,0 g

dont sucre 2,9 g

protéines 3,0 g

sel 1,7 g

eau, amidon de maïs, farine de riz, amidon de riz, fibre de Psyllium, huile d'olive extra vierge (3,2%), émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, levure, agent humidificateur sorbitol, sirop de fructose et de glucose, sel, épaississant farine de guar, épaississant xanthane, vinaigre de cidre, arôme, extrait de levure, Protéine de pomme de terre

Peut contenir des traces de: MOUTARDE, LUPIN, SOJA, SÉSAME, Traité superficiellement avec de l'alcool éthylique

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

3 mois

Durée de conservation (à l'expédition)

2 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 : 25/04/2024

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