

Fiche technique produit



Pain complet Schär, sans gluten



Art. n°

96189

Dénomination de la denrée alimentaire

Pain complet sans gluten

GENCOD

8008698027387

Ce produit est végétalien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	6
Poids brut	0,30	1,80
Poids net	0,25	1,50
L x l x h (mm)	100 x 115 x 35	200 x 105 x 20
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 10,0 x l 11,5 x h 3,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Pain complet Schär, sans gluten

valeur énergétique	977 kJ / 233 kcal	Gruau de riz complet (34%), eau, gruau de millet (8%), gruau de sarrasin (7%), graines de tournesol (7%), SON DE LUPIN DOUX, FARINE DE LUPINS, épaississant farine de guar, sirop de betteraves sucrières, sel, sirop de caramel, levure	Contient: LUPIN ET PRODUITS
lipides	7,0 g		
dont acides gras saturés	0,8 g		
glucides	31,0 g		
dont sucre	2,0 g		
protéines	7,0 g		
sel	0,83 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

6 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 : 18/04/2024

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