# Fiche technique produit

## Bagel Everything

| | |
|---|---|
| **Art. n°** | **983** |
| Dénomination de la denrée alimentaire | Petit pain, cuit, surgelé |
| GENCOD | 4009837009831 |
| Type de préparation | cuit |
| Ce produit est végétalien | |

## Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | sachet | carton | couche | palette |
|---|---|---|---|---|---|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 30 | 30 | 240 | 2.160 |
| Poids brut [1] | 0,1322 | 3,966 | 3,966 | 31,728 | 285,552 |
| Poids net | 0,12 | 3,60 | 3,60 | 28,80 | 259,20 |
| L x l x h (mm) | 0 x 0 x 37 | 750 x 360 x 0 | 398 x 298 x 210 | - | 1.200 x 800 x 2.040 |
| Diamètre (mm) | 120 | - | - | - | - |
| Cartons/Palette | - | - | - | - | 72 |

* conditionnement de base
[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

## Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 12,0 cm, h 3,7 cm

## Valeurs énergétiques

### Bagel Everything

| | |
|---|---|
| valeur énergétique | 1007 kJ / 241 kcal |
| lipides | 3,6 g |
| dont acides gras saturés | 0,4 g |
| glucides | 44,2 g |
| dont sucre | 2,7 g |

## Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, FARINE DE SEIGLE, décor (2,7%)(semences DE SÉSAME, pavot, granulat d'oignons, granulés d'ail), huile de colza, sucre, levure, FIBRE D'AVOINE, Plantain des Indes, sel

Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, LUPIN

## Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS

| | |
|---|---|
| protéines | 6,6 g |
| sel | 1,12 g |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

## Type de préparation

Décongeler 2 heure à température ambiante.

## Date limite de consommation à partir de la production

15 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 : 28/04/2024

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