Fiche technique produit

Assortiment petits pains cocktail, 5 sortes

Art. n°	**1**
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837000012
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	35	175	1.050	6.300
Poids brut [1]	0,04101	1,43535	7,17675	43,0605	258,363
Poids net	0,038	1,33	6,65	39,90	239,40
L x l x h (mm)	-	400 x 380 x 0	592 x 262 x 322	-	1.200 x 800 x 2.082
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	36

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

Informations sur les tailles

Dimensions :
Mini petit pain aux céréales : Ø 6,0 cm, h 3,5 cm
Mini petit pain croquant aux céréales : L 8,5 x l 7,0 x h 3,5 cm
Mini petit pain aux graines de tournesol : L 6,5 x l 5,5 x h 3,5 cm
Mini petit pain au fromage blanc : L 8,0 x l 5,5 x h 4,0 cm
Mini boule terroir "Rose" : Ø 6,0 cm, h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Petit pain au fromage blanc

valeur énergétique	1061 kJ/ 252 kcal
lipides	3,4 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, eau, FROMAGE BLANC (5,5%), flocons D'AVOINE, graines de lin, graines de tournesol, levure, SEMOULE DE BLÉ, sel, huile de colza, FARINE

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS

acides saturés	0,4 g	D'ORGE MALTÉE, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, FARINE DE BLE MALTÉE, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola Peut contenir des traces de: SOJA, SÉSAME	
glucose/fibres	43,6 g		
sucre	0,6 g		
protéines	10,1 g		
sel	1,3 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Triangle aux céréales			
valeur énergétique	1391 kJ / 333 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (9,5%), graines de lin (6,2%), GRUAU DE BLÉ COMPLET, GLUTEN DE BLÉ, levure, FARINE DE MALT D'ORGE torréfié, sel, sarrasin (1%), SÉSAME (1%), flocons DE SEIGLE (1%), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, farine complète de maïs, épices, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, maltodextrine, poudre d'acérola Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	8,9 g		
dont acides gras saturés	1,1 g		
glucides	45,8 g		
sucre	1,1 g		
protéines	14,2 g		
sel	1,8 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Petit pain aux graines de tournesol			
valeur énergétique	1252 kJ/ 299 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (12,3%), semences de lin, levure, sel, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, huile de colza, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, concentré jus de acerola Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	9,8 g		
acides saturés	1,1 g		
glucose/fibres	39,6 g		
sucre	0,7 g		
protéines	10,6 g		
sel	1,4 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Petit pain aux céréales			
valeur énergétique	1144 kJ / 271 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de lin (5,8%), GRUAU DE BLÉ COMPLET, SÉSAME (2,5%), graines de tournesol (2,2%),	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET
lipides	6,1 g		

acides saturés	0,9 g	GRUAU DE SOJA, levure, sarrasin (1,8%), flocons DE SEIGLE, sel, farine de malt torréfié (1%)(ORGE, BLÉ), GLUTEN DE BLÉ, huile de colza, sucre, dextrose, caramel, poudre DE PETIT LAIT	DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
glucose/fibres	41,6 g		
sucre	2,5 g		
protéines	10,8 g		
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Boule terroir "Rose"			
valeur énergétique	1209 kJ / 287 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, huile de colza, SEMOULE DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, concentré jus de acerola Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,4 g		
dont acides gras saturés	0,3 g		
glucides	54,4 g		
dont sucre	0,4 g		
protéines	10,3 g		
sel	1,9 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Cuire 10-15 minutes à 200-220°C avec de la vapeur.

four à air pulsé: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier tiers de cuisson.
Programmes de cuisson Unox : un résultat de cuisson optimal grâce à la programmation 1.

Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 29.04.2024

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Téléphone: 0800 / 750 740, E-Mail: suisse@edna.ch