

Fiche technique produit



Baguette aux céréales

Art. n°	1645
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment, précuit, surgelée
GENCOD	4009837016457
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	22	22	88	616
Poids brut ¹	0,33973	7,47406	7,47406	29,89624	209,27368
Poids net	0,31	6,82	6,82	27,28	190,96
L x l x h (mm)	540 x 65 x 40	400 x 380 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 54,0 x l 6,5 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Baguette aux céréales

valeur énergétique	1171 kJ / 278 kcal	FARINE DE FROMENT (51%), eau, flocons D'AVOINE (3,9%), FARINE COMPLÈTE DU MALT D'ORGE AIGRÉ, SÉSAME, graines de tournesol, graines de lin, FARINE DE SEIGLE, levure, pavot, sel, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE MALT ET SEIGLE, SEMOULE DE BLÉ, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, EXTRAIT DE MALT	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	6,0 g		
dont acides gras saturés	0,8 g		
Glucose/fibres	43,0 g		
dont sucre	0,8 g		

protéines	10,7 g	D'ORGE, MALT D'ORGE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, concentré de jus d'acérola Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT
sel	1,5 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 12-15 minutes à 200-220°C.

Four combiné: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier

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 : 20.04.2024

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