

## Fiche technique produit



### Assortiment petits pains petit-déjeuner

<b>Art. n°</b>	<b>1744</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837017447
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétarien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	25	100	600	3.600
Poids brut <sup>1</sup>	0,06182	1,5455	6,182	37,092	222,552
Poids net	0,0563	1,4075	5,63	33,78	202,68
L x l x h (mm)	-	360 x 970 x 0	592 x 262 x 322	-	1.200 x 800 x 2.082
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	36

\* conditionnement de base

<sup>1</sup> Poids à l'état surgelé, emballage inclus

### Informations sur les tailles

Dimensions :

Boule croq'sel cuite : Ø 9,0 cm, h 5,0 cm

Mini petit pain rustique spécial : L 14,0 x l 7,0 x h 4,5 cm

Petit pain suédois : L 10,5 x l 6,0 x h 4,0 cm

Petit pain blanc : L 10,5 x l 7,0 x h 4,5 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Petit pain blanc

valeur énergétique 873 kJ / 208 kcal

lipides 0,71 g

dont acides gras

FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, jus d'acérola concentré

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

saturés	0,1 g		
glucides	43,0 g		
dont sucre	0,4 g		
protéines	7,0 g		
sel	0,99 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Petit pain rustique spécial

valeur énergétique	1190 kJ/ 282 kcal	<p>FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, SEMOULE DE BLÉ, huile d'olive, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLE MALTÉE, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, jus d'acérola concentré</p> <p>Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN</p>
lipides	1,6 g		
dont acides gras saturés	0,3 g		
glucides	54,7 g		
dont sucre	0,4 g		
protéines	10,5 g		
sel	1,9 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Petit pain aux céréales

valeur énergétique	1248 kJ/ 297 kcal	<p>FARINE DE FROMENT, eau, graines de lin (6,1%), graines de tournesol (3,2%), SÉSAME (2,8%), SEMOULE DE BLÉ, sel, levure, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, flocons D'AVOINE, huile de colza, FARINE D'ORGE MALTÉE, LEVAIN DE SEIGLE SÉCHÉ, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, FARINE DE BLE MALTÉE, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola</p> <p>Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS</p>
lipides	7,6 g		
dont acides gras saturés	1,0 g		
glucides	42,1 g		
dont sucre	1,5 g		
protéines	12,3 g		
sel	1,4 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Boule croq'sel cuite

valeur énergétique	1161 kJ / 274 kcal	<p>FARINE DE FROMENT, eau, levure, BEURRE, sel, FARINE D'ORGE MALTÉE, jus d'acérola concentré, sucre de canne entier,</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS</p>
lipides	2,7 g		

dont acides gras saturés	1,1 g	huile de noix de coco, régulateur de l'acidité de sodium  Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME
glucides	54,0 g	
dont sucre	1,1 g	
protéines	8,5 g	
sel	1,4 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

## Type de préparation

Boule croq'sel: Humidifier la malitz, saupoudrer de sel et réchauffer 10 mns à 100°C ou laisser décongeler tout simplement à température ambiante.

Petit pain: **Four à air pulsé/Four à étages:** Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 15-20 minutes à 200° 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 : 25.04.2024

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