

Fiche technique produit



Bouchée de pain rustique

Art. n°	1776
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment a.flocons de pomme de terre
GENCOD	4009837017768
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	40	160	960	9.600
Poids brut ¹	0,02303	0,9212	3,6848	22,1088	221,088
Poids net	0,02	0,80	3,20	19,20	192,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 38	500 x 410 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Diamètre (mm)	60	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 6,0 cm, h 3,8 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Bouchée de pain rustique

valeur énergétique	1181 kJ / 286 kcal	FARINE DE FROMENT (58%), eau, FARINE DE SEIGLE (11%), flocons de pommes de terre (5%), levure, sel, huile de colza, SEMOULE DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, LEVAIN DE SEIGLE(concentrer), jus d'acérola concentré Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,7 g		
dont acides gras saturés	0,2 g		
glucides	56,0 g		
dont sucre	1,0 g		

protéines	8,7 g		
sel	1,9 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 4-5 minutes à 210-220°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