

## Fiche technique produit



### Duo de petits pains petit-déjeuner

<b>Art. n°</b>	<b>197</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837001972
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	30	120	720	4.320
Poids brut <sup>1</sup>	0,05825	1,7475	6,99	41,94	251,64
Poids net	0,054	1,62	6,48	38,88	233,28
L x l x h (mm)	-	910 x 0 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 :

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

Petit pain finlandais : L 11,0 x l 5,0 x h 4,0 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Petit pain blanc 55 g

valeur énergétique	1036 kJ / 248 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, levure, sel, SEMOULE DE BLÉ, MALT D'ORGE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, concentré de jus d'acérola	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	0,8 g		
acides saturés	0,2 g		

glucose/fibres	49,0 g		
sucre	0,5 g		
protéines	8,6 g		
sel	1,5 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

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

### Petit pain finlandais

valeur énergétique	1250 kJ / 297 kcal	<p>FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (11,7%), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, levure, sel, GRUAU COMPLET DE SEIGLE, semences de lin (1,5%), SEMOULE DE BLÉ, GRUAU DE SOJA, GRUAU DE BLÉ COMPLET, FARINE D'ORGE MALTÉE, semoule de maïs, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, épices, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré</p> <p>Peut contenir des traces de: SÉSAME, LAIT</p>	<p>Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS</p>
lipides	7,0 g		
acides saturés	0,9 g		
glucose/fibres	45,0 g		
sucre	1,2 g		
protéines	11,6 g		
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Sans décongélation. Préchauffer le four. Cuire 15-20 minutes à 200°C-220°C avec de la vapeur. Clé de tirage fermée!

### 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