Fiche technique produit

Petits pains "Better Life", 4 sortes

Art. n°	**2004**
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain de blé et d'épeautre avec décor
GENCOD	4009837020041
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	80	320	3.520
Poids brut [1]	0,07061	1,4122	5,6488	22,5952	248,5472
Poids net	0,064	1,28	5,12	20,48	225,28
L x l x h (mm)	-	540 x 410 x 0	585 x 385 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	44

* conditionnement de base

[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions :
petit pain farine 2ab : Ø 9,0 cm, H 5,0 cm
petit pain dream à l'épeautre : L 10,0 x B 7,0 x H 4,5 cm
petit pain potato king : Ø 8,0 cm, H 4,0 cm
petit pain less salt – big taste : L 8,5 x B 7,0 x H 4,5 cm

Valeurs énergétiques

Petit pain à la farine 2ab

valeur énergétique	1162 kJ / 278 kcal
lipides	2,1 g
dont acides gras	

Ingrédients

BLÉ ancestral sans D-GLUTEN, (moulu), Levain fermenté(BLÉ ancestral sans D-GLUTEN, (moulu), levure, sel), eau, farine de mais,

Allergènes

Contient: BLÉ

saturés	0,1 g
glucides	53,0 g
dont sucre	0,7 g
protéines	9,3 g
sel	1,7 g

levure, sel, dextrose, huile de colza, améliorant de farine acide ascorbique

Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes

Petit pain dream à l'épeautre

valeur énergétique	1245 kJ / 280 kcal
lipides	4,4 g
dont acides gras saturés	0,6 g
glucides	48,8 g
dont sucre	1,5 g
protéines	8,5 g
sel	1,67 g

farine d'épeautre de BLE (55%), eau, semoule d'épeautre de BLE (8,5%), FARINE DE BLE, FROMAGE BLANC ALLÉGÉ (2,5%), huile de tournesol, sel, graines de lin, levure, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, graines de tournesol, SON DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE SEIGLE, SÉSAME, SEMOULE DE BLÉ, FARINE DE BLÉ DUR, (fermentée), sarrasin, (grillé), FARINE DE MALT D'ORGE torréfié, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, GERMES DE BLÉ fermenté, fibres de pois, FARINE DE BLE MALTÉE, MALT D'ORGE, FARINE DE SEIGLE PRÉGÉLATINISÉE, (grillé), LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, dextrose, sucre, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré, FARINE D'ORGE MALTÉE

Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes

Potato King

valeur énergétique	1181 kJ / 281 kcal
lipides	7,1 g
dont acides gras saturés	0,9 g
glucides	41,7 g
dont sucre	1,2 g
protéines	10,9 g

FARINE DE BLE, eau, graines de tournesol (8,8%), flocons de pommes de terre (4%), graines de lin (4%), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, levure, sarrasin, SÉSAME, flocons DE SEIGLE, sel, GRUAU COMPLET DE SEIGLE, SEMOULE DE BLÉ, GRUAU DE BLÉ COMPLET, GRUAU DE SOJA, semoule de maïs, MALT D'ORGE, FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, épices(coriandre, cumin, fenouil), LEVAIN DE SEIGLE, FARINE

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS

sel	1,3 g	D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré Peut contenir des traces de: LAIT	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes

Less Salt - Big Taste

valeur énergétique	1145 kJ / 272 kcal	FARINE DE BLE, eau, graines de lin (8%), graines de tournesol (5%), LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, sel, levure, sarrasin, SÉSAME (1%), flocons DE SEIGLE, jus d'acérola concentré Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, GRAINES D'ARACHIDE, NOIX ET DÉRIVÉS, OEUF ET DÉRIVÉS	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	7,5 g		
dont acides gras saturés	1,2 g		
glucides	36,0 g		
dont sucre	2,2 g		
protéines	12,0 g		
sel	1,1 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable. Cuire 8-10 minutes à 200°C avec de la vapeur.

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

12 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 : 05.05.2024

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