

Fiche technique produit



Happy Burger



Art. n°	2265
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment avec oléagineuses 13%
GENCOD	4009837022656
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	10	20	120	1.200
Poids brut ¹	0,12275	1,2275	2,455	14,73	147,30
Poids net	0,10	1,00	2,00	12,00	120,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 45	540 x 410 x 0	590 x 262 x 181	-	1.200 x 800 x 1.960
Diamètre (mm)	120	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 12,0 cm, h 4,5 cm, 5 Inch

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Happy Burger

valeur énergétique	1239 kJ / 294 kcal	FARINE DE BLE, eau, graines de tournesol (9%), SEMOULE DE BLÉ DUR, levure, sel, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, GRUAU DE SEIGLE, graines de lin (1,1%), SEMOULE DE BLÉ, GRUAU DE SOJA, GRUAU DE FROMENT, semoule de maïs, MALT D'ORGE, LEVAIN DE SEIGLE, FARINE DE	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS
lipides	5,7 g		
dont acides gras saturés	0,7 g		
glucides	47,5 g		

dont sucre	1,0 g	BLÉ AU MALT torréfié, FARINE D'ORGE MALTÉE, épices, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT, SÉSAME
protéines	11,5 g	
sel	1,7 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Préchauffer le four à 230°C. Cuire au four à 190°C pendant 2-5 minutes avec peu de vaporisation ou décongeler 75-90 minutes à température ambiante.

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 : 27.04.2024

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