

Fiche technique produit



Petit pain campagnard spécial



Art. n°	32
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837000326
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	30	30	180	1.800
Poids brut ¹	0,0963	2,889	2,889	17,334	173,34
Poids net	0,08	2,40	2,40	14,40	144,00
L x l x h (mm)	170 x 55 x 50	910 x 0 x 0	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.970
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 17,0 x l 5,5 x h 5,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pain campagnard spécial

valeur énergétique	1209 kJ/ 290 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (11%), levure, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, SEMOULE DE BLÉ, GRUAU COMPLET DE SEIGLE, sel, semences de lin (1,3%), GRUAU DE BLÉ COMPLET, FARINE D'ORGE MALTÉE, semoule de maïs, LEVAIN DE BLÉ SÉCHÉ,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	6,7 g		
acides saturés	0,8 g		
glucose/fibres	44,8 g		
sucres	1,3 g		

protéines	10,1 g	MALT D'ORGE grillé, coriandre, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré	
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 12-15 minutes à 200-220°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 : 17.04.2024

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