

## Fiche technique produit



### Petit pain double



**Art. n°** 4008  
GENCOD 4009837040087  
Type de préparation précuit  
Ce produit est végétarien

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	60	240	2.160
Poids brut <sup>1</sup>	0,10067	6,0402	24,1608	217,4472
Poids net	0,09	5,40	21,60	194,40
L x l x h (mm)	180 x 90 x 60	600 x 400 x 200	-	1.200 x 800 x 1.950
Diamètre (mm)	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	36

\* conditionnement de base

<sup>1</sup> Poids à l'état surgelé, emballage inclus

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 18,0 x l 9,0 x h 6,0 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Petit pain double

valeur énergétique	980 kJ / 235 kcal	FARINE DE FROMENT (58%), eau (33%), LEVAIN DE SEIGLE (2%), (déshydratées), sel iodé, levure, FARINE D'ORGE MALTÉE  Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	0,8 g		
dont acides gras saturés	0,1 g		
glucides	49,0 g		
dont sucre	0,6 g		
protéines	7,0 g		
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

---

### Type de préparation

Déposer les petits pains sur une plaque, les cuire 10-12 mns à 190°C en injectant de la vapeur.

---

### Date limite de consommation à partir de la production

4 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 : 24.04.2024

---

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

---