

Fiche technique produit



Baguette blanche spéciale 280 g



Art. n°	560
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837005604
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	24	24	144	864
Poids brut ¹	0,29925	7,182	7,182	43,092	258,552
Poids net	0,28	6,72	6,72	40,32	241,92
L x l x h (mm)	550 x 60 x 40	440 x 410 x 0	595 x 265 x 330	-	1.200 x 800 x 2.130
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	36

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 55,0 x l 6,0 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Baguette blanche spéciale 280 g

valeur énergétique	1109 kJ/ 262 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, huile d'olive, levure, sel, levure inactivée Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,7 g		
acides saturés	0,4 g		
glucose/fibres	48,9 g		
sucre	0,3 g		

protéines 9,2 g

sel 1,5 g

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Four à air pulsé/Four à étages: Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 15-20 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 : 16.04.2024

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