Fiche technique produit

Petit pain marguerite

Art. n°	**562**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837005628
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	25	100	400	2.800
Poids brut [1]	0,07276	1,819	7,276	29,104	203,728
Poids net	0,065	1,625	6,50	26,00	182,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 40	440 x 380 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Diamètre (mm)	90	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

* conditionnement de base

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

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 9,0 cm, h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Petit pain marguerite

valeur énergétique	1039 kJ / 247 kcal
lipides	2,1 g
acides saturés	0,2 g
glucose/fibres	46,6 g
sucre	0,3 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, eau, levure, huile de colza, sel, SEMOULE DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola

Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

protéines	8,9 g		
sel	1,3 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

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.

Programmes de cuisson Unox : un résultat de cuisson optimal grâce à la programmation 2.

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 : 29.04.2024

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