

Fiche technique produit



Petit pain cocktail complet

Art. n°	58
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au fromage blanc
GENCOD	4009837000586
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	35	70	420	4.200
Poids brut ¹	0,0452	1,582	3,164	18,984	189,84
Poids net	0,04	1,40	2,80	16,80	168,00
L x l x h (mm)	85 x 55 x 40	440 x 380 x 0	595 x 260 x 180	-	1.200 x 800 x 1.650
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	60

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 8,5 x l 5,5 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pain cocktail complet

valeur énergétique	1061 kJ/ 252 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, FROMAGE BLANC (5,5%), flocons D'AVOINE, semences de lin, graines de tournesol, levure, SEMOULE DE BLÉ, sel, huile de colza, FARINE D'ORGE MALTÉE, LEVAIN DE SEIGLE SÉCHÉ,	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	3,4 g		
acides saturés	0,4 g		
glucose/fibres	43,6 g		
sucres	0,6 g		

protéines	10,1 g	FARINE DE BLÉ AU MALT torréfié, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, poudre d'acérola Peut contenir des traces de: SOJA, SÉSAME	
sel	1,3 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation. Préchauffer le four et cuire 10-15 minutes à 200-220°C avec de la vapeur. Four combiné: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, ouvrir la clé de tirage pour le dernier tiers du temps de cuisson.

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 : 20.04.2024

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