Fiche technique produit

Mini pain au raisin au beurre 24 %

Art. n°	**630**
Dénomination de la denrée alimentaire	Mini viennoiserie avec raisins, surgelé
GENCOD	4009837006304
Type de préparation	pâte levée

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	50	150	1.200	9.600
Poids brut [1]	0,03223	1,6115	4,8345	38,676	309,408
Poids net	0,03	1,50	4,50	36,00	288,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 22	350 x 230 x 0	395 x 295 x 194	-	1.200 x 800 x 1.702
Diamètre (mm)	55	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	64

* conditionnement de base

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

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 5,5 cm, h 2,2 cm

Valeurs énergétiques

Mini pain au raisin au beurre 24 %

valeur énergétique	1253 kJ/ 299 kcal
lipides	14,5 g
acides saturés	9,3 g
glucose/fibres	35,8 g
sucre	14,4 g
protéines	5,6 g

Ingrédients

Ingrédients avant la cuisson

eau, FARINE DE FROMENT, BEURRE (13,5%), raisins secs (12%), sucre, amidon modifié, levure, GLUTEN DE BLÉ, poudre DE PETIT LAIT, OEUF, dextrose, LAIT ENTIER EN poudre, sel, poudre DE PROTÉINE, CRÈME

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

sel	0,6 g	POUDRE, arôme naturel, Curcuma, améliorant de farine acide ascorbique, enzyme xylanase Peut contenir des traces de: SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS **Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson** FARINE DE FROMENT, BEURRE (21,5%), raisins secs (12,5%), eau, sucre, levure, GLUTEN DE BLÉ, amidon modifié, poudre DE PETIT LAIT, OEUF, sel, LAIT ENTIER EN poudre, LEVAIN DE BLÉ INACTIVÉE, (déshydratées) (FARINE DE BLE, MALT DE BLÉ, ferment), maltodextrine, épaississant xanthane, arôme naturel, colorant carotène, améliorant de farine acide ascorbique Peut contenir des traces de:, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g de produit surgelé

Type de préparation

Laisser cuire 12-15 mns à 180°C dans un four à air pulsé (en injectant de la vapeur). Le temps et la température de cuisson varient selon le type de four.

Date limite de consommation à partir de la production

12 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