Fiche technique produit

Pain baguette 440g

Art. n°	**64**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837000647
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	16	16	96	576
Poids brut [1]	0,46888	7,50208	7,50208	45,01248	270,07488
Poids net	0,44	7,04	7,04	42,24	253,44
L x l x h (mm)	560 x 70 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 56,0 x l 7,0 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Pain baguette 440g

valeur énergétique	1037 kJ / 245 kcal
lipides	2,5 g
acides saturés	0,4 g
glucose/fibres	45,8 g
sucre	0,3 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, huile d'olive, levure, sel, levure inactivée

Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

protéines	8,6 g		
sel	1,4 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 3.

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 : 27.04.2024

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