Fiche technique produit

Petit pain méditerranéen

Art. n°	**708**
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837007080
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	20	80	320	2.240
Poids brut [1]	0,0893	1,786	7,144	28,576	200,032
Poids net	0,08	1,60	6,40	25,60	179,20
L x l x h (mm)	170 x 105 x 45	585 x 385 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

* conditionnement de base
[1] Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 17,0 x l 10,5 x h 4,5 cm

Valeurs énergétiques

Petit pain méditerranéen

valeur énergétique	1087 kJ/ 258 kcal
lipides	1,5 g
acides saturés	0,2 g
glucose/fibres	49,9 g
sucre	0,3 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, SEMOULE DE BLÉ, huile d'olive, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, jus d'acérola concentré

Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

protéines	9,5 g		
sel	1,7 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation. Préchauffer le four et cuire 13-15 minutes à 210-220°C avec de la vapeur. Four combiné: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, ouvrir la clé de tirage pour ledernier 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 : 29.04.2024

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