

## Fiche technique produit



### Petit pain blanc 55 g



<b>Art. n°</b>	<b>749</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837007493
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	25	100	600	3.600
Poids brut <sup>1</sup>	0,0604	1,51	6,04	36,24	217,44
Poids net	0,055	1,375	5,50	33,00	198,00
L x l x h (mm)	105 x 70 x 45	440 x 410 x 0	585 x 255 x 315	-	1.200 x 800 x 2.040
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	36

\* conditionnement de base

<sup>1</sup> Poids à l'état surgelé, emballage inclus

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 10,5 x l 7,0 x h 4,5 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Petit pain blanc 55 g

valeur énergétique	1029 kJ / 246 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, levure, sel, SEMOULE DE BLÉ, MALT D'ORGE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, concentré de jus d'acérola	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	0,8 g		
acides saturés	0,2 g		
glucose/fibres	49,0 g		
sucré	0,5 g		

protéines	8,3 g		
sel	1,5 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Préchauffer le four. Sans décongélation Cuire 12-15 minutes à 200-220°C avec de la vapeur.

### 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 : 19.04.2024

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