

Fiche technique produit



Petit pain blanc



Art. n°	76
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain blanc
GENCOD	4009837000760
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	35	70	280	3.080
Poids brut ¹	0,0627	2,1945	4,389	17,556	193,116
Poids net	0,055	1,925	3,85	15,40	169,40
L x l x h (mm)	110 x 65 x 50	440 x 380 x 0	592 x 392 x 185	-	1.200 x 800 x 2.185
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	44

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 11,0 x l 6,5 x h 5,0 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Petit pain blanc

valeur énergétique	1156 kJ / 274 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, huile de colza, levure, sel, SEMOULE DE BLÉ, MALT D'ORGE, FARINE DE BLE MALTÉE, GERMES DE BLÉ, jus d'acérola concentré Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	2,9 g		
dont acides gras saturés	0,3 g		
glucides	50,9 g		
dont sucre	0,4 g		

protéines	9,7 g		
sel	1,4 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Préchauffer le four à 220°C. Cuire au four à 180°C pendant 2-5 minutes avec peu de vaporisation ou décongeler 50-70 minutes à température ambiante.

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 : 18.04.2024

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