

## Fiche technique produit



### Pain cuit sur sole de pierre

<b>Art. n°</b>	<b>761</b>
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain rustique au froment, surgelé
GENCOD	4009837007615
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	6	6	36	432
Poids brut <sup>1</sup>	0,5765	3,459	3,459	20,754	249,048
Poids net	0,50	3,00	3,00	18,00	216,00
L x l x h (mm)	0 x 0 x 100	870 x 750 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 2.046
Diamètre (mm)	170	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	72

\* conditionnement de base

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

### Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 17,0 cm, h 10,0 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Pain cuit sur sole de pierre

valeur énergétique	979 kJ/ 234 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, FARINE DE SEIGLE, sel, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, BLE D'ORGE CAMELISE, levure, jus d'acérola concentré  Peut contenir des traces de: SÉSAME	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,0 g		
acides saturés	0,2 g		
glucose/fibres	47,0 g		
sucre	0,7 g		

protéines 7,8 g

sel 1,6 g

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

## Type de préparation

2-3 h décongeler et cuire 10 minutes à 190°C avec de la vapeur.

## Date limite de consommation à partir de la production

12 mois

## Stockage

### Astuce fraîcheur pour la conservation des pains :

Le principe veut que l'on empêche le pain de sécher et de moisir. Le mieux est de conserver le pain dans un endroit propre, aéré et sec. Pour cela, les boîtes à pain sont parfaites. Toujours poser le pain entamé sur la coupe pour qu'il ne se dessèche pas. Pour éviter qu'il ne moisisse, il faut nettoyer régulièrement la boîte à pain avec du vinaigre. En principe, il est déconseillé de conserver le pain au réfrigérateur, car c'est là qu'il perd son humidité et son goût et rassit donc plus vite.

## 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 : 26.04.2024

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