Fiche technique produit

Pain Grand-mère au levain de blé

Art. n°	**78**
Dénomination de la denrée alimentaire	Pain au froment
GENCOD	4009837000784
Type de préparation	cuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	4	4	24	288
Poids brut [1]	1,11975	4,479	4,479	26,874	322,488
Poids net	1,00	4,00	4,00	24,00	288,00
L x l x h (mm)	350 x 120 x 85	400 x 0 x 0	391 x 391 x 158	-	1.200 x 800 x 2.046
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	72

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

Informations sur les tailles

Dimensions : L 35,0 x l 12,0 x h 8,5 cm

Valeurs énergétiques

Pain Grand-mère au levain de blé

valeur énergétique	946 kJ / 226 kcal
lipides	0,9 g
dont acides gras saturés	0,2 g
glucides	45,0 g
dont sucre	0,4 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT (46%), eau, FARINE DE SEIGLE (18%), sel, levure, BLE D'ORGE CARAMELISE

Peut contenir des traces de: SÉSAME

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

protéines	6,7 g
sel	1,8 g

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Laisser décongeler 2-3 heures et cuire 15 minutes à 180°C.

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 : 29.04.2024

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