

Fiche technique produit



Assortiment mini-pains Gourmet, 8 sortes

Art. n°	8190
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au blé, surgelé
GENCOD	4009837081905
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	100	100	400	4.400
Poids brut ¹	0,05197	5,197	5,197	20,788	228,668
Poids net	0,05	5,00	5,00	20,00	220,00
L x l x h (mm)	-	580 x 470 x 0	590 x 390 x 177	-	1.200 x 800 x 2.097
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	44

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions:

Mini pain à la pomme de terre : L 8,0 x l 7,0 x h 4,5 cm

Mini pain tournesol : Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Mini pain potiron : Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Mini croissant aux céréales : Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Mini pain multicéréales : Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Mini pain baguette : L 10,0 x l 5,0 x h 4,5 cm

Mini pain milanais : Ø 6,5 cm, h 4,5 cm

Mini pain alsacien : L 8,0 x l 7,0 x h 4,5 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Mini pain à la pomme de terre

valeur énergétique 1002 kJ / 256 kcal

FARINE DE FROMENT, eau, levain naturel(FARINE DE SEIGLE, eau),

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

lipides	0,8 g	flocons de pommes de terre (4,7%) (pommes de terre, émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras), sel marin, levure Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN
dont acides gras saturés	0,3 g	
glucides	47,0 g	
dont sucre	2,5 g	
protéines	8,1 g	
sel	1,6 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Mini pain tournesol

valeur énergétique	1349 kJ / 321 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (17%), sel marin, levure, vinaigre de vin Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	12,7 g		
dont acides gras saturés	1,3 g		
glucides	40,0 g		
dont sucre	2,0 g		
protéines	10,0 g		
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Mini pain potiron

valeur énergétique	1282 kJ / 305 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de potiron (17,2%), sel marin, levure, vinaigre de vin Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	9,8 g		
dont acides gras saturés	1,7 g		
glucides	39,0 g		
dont sucre	1,8 g		
protéines	14,0 g		
sel	1,6 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Mini croissant aux céréales

valeur énergétique	1266 kJ / 300 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, levain naturel(FARINE DE SEIGLE, eau),	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
--------------------	--------------------	--	-------------------------------

lipides	6,6 g	graines de lin (3,2%), graines de tournesol (3,2%), millet (3,2%), flocons DE SEIGLE (3,2%), sel marin, levure, vinaigre de vin Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN
dont acides gras saturés	1,0 g	
glucides	48,0 g	
dont sucre	1,8 g	
protéines	11,0 g	
sel	1,7 g	

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Mini pain multicéréales

valeur énergétique	1125 kJ / 266 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, graines de tournesol (3,6%), SÉSAME (3,6%), graines de lin (3,6%), flocons DE SEIGLE (3,6%), sel de mer, levure, vinaigre de vin Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, CONTENANT DU SÉSAME OU DÉRIVÉS
lipides	3,7 g		
dont acides gras saturés	0,6 g		
glucides	48,0 g		
dont sucre	2,2 g		
protéines	8,6 g		
sel	1,8 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Mini pain baguette

valeur énergétique	1132 kJ / 267 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, sel marin, levure, vinaigre de vin Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,2 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	53,0 g		
dont sucre	1,4 g		
protéines	9,6 g		
sel	2,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

Mini pain milanais

valeur	1132 kJ / 267	
--------	---------------	--

énergétique	kcal	FARINE DE FROMENT, eau, sel marin, levure, vinaigre de vin Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,2 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	53,0 g		
dont sucre	1,4 g		
protéines	9,6 g		
sel	2,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes
Mini pain alsacien			
valeur énergétique	1132 kJ / 267 kcal	FARINE DE FROMENT, eau, sel marin, levure, vinaigre de vin Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, NOIX ET DÉRIVÉS, SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN	Contient: CONTENANT DU GLUTEN
lipides	1,2 g		
dont acides gras saturés	0,4 g		
glucides	53,0 g		
dont sucre	1,4 g		
protéines	9,6 g		
sel	2,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

7-10 min. à température ambiante et cuire au four à 190-210°C pendant 4-5 minutes avec peu de vaporisation.

Date limite de consommation à partir de la production

18 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 : 23.04.2024