

Fiche technique produit



Petit pain rustique spécial 50 g

Art. n°	914
Dénomination de la denrée alimentaire	Petit pain au froment
GENCOD	4009837009145
Type de préparation	précuit
Ce produit est végétalien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	55	110	440	3.080
Poids brut ¹	0,05595	3,07725	6,1545	24,618	172,326
Poids net	0,05	2,75	5,50	22,00	154,00
L x l x h (mm)	135 x 80 x 40	585 x 385 x 0	590 x 395 x 280	-	1.200 x 800 x 2.110
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	28

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 13,5 x l 8,0 x h 4,0 cm

Valeurs énergétiques

Petit pain rustique spécial 50 g

valeur énergétique	1190 kJ/ 282 kcal
lipides	1,6 g
acides saturés	0,3 g
glucose/fibres	54,7 g
sucre	0,4 g

Ingrédients

FARINE DE FROMENT, eau, sel, levure, SEMOULE DE BLÉ, huile d'olive, FARINE D'ORGE MALTÉE, FARINE DE BLE MALTÉE, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, jus d'acérola concentré

Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT, SÉSAME

Allergènes

Contient: CONTENANT DU GLUTEN

protéines 10,5 g

sel 1,9 g

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Sans décongélation préalable, enfourner au four préchauffé 12-15 minutes à 200-220°C four à air pulsé: n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier

Date limite de consommation à partir de la production

9 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 : 20.04.2024

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