

# Taranis préparation pain pâtisserie 1kg

ref. **6720**cnk **2553097**

## Déscription produit

Aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales. Préparation spéciale de régime, sans gluten et hypoprotidique, destinée à remplacer la farine.

## Caractéristiques

Très pauvre en sodium ( $\leq 40\text{mg Na/100g}$ )  
 Faible teneur en matières grasses ( $\leq 3\text{g V/100g}$  ou  $1,5\text{g V/100ml}$ )  
 Sans fructose  
 Pauvre en protéines  
 Sans gluten ( $< 20\text{ ppm}$ )

## Ingrédients

Amidon de maïs, sirop de glucose, épaississants (hydroxypropyl méthylcellulose, gomme de guar, gomme de caroube), stabilisant (sorbitol), sucre, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras). Levure : levure de boulanger sèche (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant (E491).

Pays de fabrication: France

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours  
 Durée maximale de conservation: 18 mois

## Condition de stockage

Conserver dans un endroit frais et sec.

## Préparation

Voire emballage

## Précautions

Ne doit pas être utilisé comme seule source d'alimentation. A utiliser sous contrôle médical pour les besoins nutritionnels en cas de régime à teneur réduite en protides. Ne convient pas aux enfants et adultes en bonne santé, ni aux enfants de moins de 3 ans

## FAQ

2 sachets de 500g  
 +2 sachets de levure de 8g  
 20mg Phe / 100g  
 /100g:  
 L-Cystine: 10,0 mg  
 L-Arginine: 20 mg  
 L-Isoleucine: 10 mg  
 L-Leucine: 30 mg  
 L-Lysine: 10 mg  
 L-Méthionine: 10 mg  
 L-Threonine: 20 mg  
 L-Tyrosine: 20 mg  
 L-Valine: 20 mg

**Date de dernière mise à jour** 07/06/2023

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*




Brut kg/pc	1,1
Net kg/pc	1.0
L pc (mm)	160
L pc (mm)	90
H pc (mm)	170
# /emb.sec.	8.0
Brut kg/emb.sec.	9.1
Net kg/emb.sec.	8.0
L emb.sec. (mm)	395
L emb.sec. (mm)	330
H emb.sec. (mm)	200
# emb.sec./couche	48
# emb.sec./pallet	336
couches/pallet	7

EAN unité de vente



3 401248 713351

## Taranis préparation pain pâtisserie 1kg

### Analyse nutritionnelle

	/100 g	/O	%RI
Energie kJ	1582		
Energie kcal	373		
Matières grasses (g)	1,4		
Acides gras saturés (g)	0,7		
Glucides (g)	88,7		
Sucres (g)	3,2		
Fibres alimentaires (g)	1,9		
Protéines (g)	0,4		
Phe (mg)	20		
Sel (g)	0,03		
Potassium (mg)	14,2		
Calcium (mg)	11,1		
Phosphore (mg)	15		
Sodium (g)	0,012		

## Taranis préparation pain pâtisserie 1kg

### Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		x		
Blé				
Seigle				
Orge				
Avoine				
Épautre				
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés		x		
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x		
Fruits à coque		x		
Amandes				
Noisettes				
Noix				
Noix de cajou				
Noix de pécan				
Noix du Brésil				
Pistaches				
Noix de macadamia				
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM