

## Schär fette croccanti 27g

ref. 3247

cnk 5802442

### Déscription produit

Tranches de pain croustillantes sans gluten en portions.

### Caractéristiques

Faible teneur en matières grasses ( $\leq 3\text{g V/100g}$  ou  $1,5\text{g V/100ml}$ )  
 Sans gluten ( $<20\text{ ppm}$ )  
 Sans lactose  
 Sans oeufs  
 Sans blé  
 Pauvre en FODMAP



### Ingrédients

Farine de riz, farine de maïs, sucre, sel.  
 Peut contenir des traces de SOJA.

Pays de fabrication: Espagne

### Critères microbiologiques

Germes totaux :  $<10000\text{Ufc/g}$   
 Levures:  $<100\text{Ufc/g}$   
 Moisissures :  $<100\text{Ufc/g}$   
 Coliformes :  $<10\text{Ufc/g}$   
 Enterobacteriaceae:  $<10\text{Ufc/g}$   
 Salmonella sp: non détectable  
 Staphylococcus aureus:  $<10\text{Ufc/g}$   
 Bacillus cereus:  $<10\text{Ufc/g}$   
 Clostridium perfringens :  $<10\text{Ufc/g}$   
 Listeria monocytogenes : non détectable  
 Escherichia coli : non détectable

### Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours  
 Durée maximale de conservation : 365 jours

### Condition de stockage

Température de conservation :  $15 - 25^{\circ}\text{C}$   
 Conserver au sec

### Préparation

A consommer chaud. A consommer rapidement après avoir réchauffer.  
 Réchauffer directement le produit après sa sortie du congélateur.  
 Remise en température au four à micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum  $100^{\circ}\text{C}$ .

**Date de dernière mise à jour 17/04/2026**

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

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Brut kg/pc         | 0,03  |
| Net kg/pc          | 0.029 |
| L pc (mm)          | 145.0 |
| L pc (mm)          | 65.0  |
| H pc (mm)          | 30.0  |
| # /emb.sec.        | 24.0  |
| Brut kg/emb.sec.   | 0.83  |
| Net kg/emb.sec.    | 0.648 |
| L emb.sec. (mm)    | 224.0 |
| L emb.sec. (mm)    | 125.0 |
| H emb.sec. (mm)    | 273.0 |
| # emb.prim./couche | 336   |
| # emb.prim./pallet | 2352  |
| couches/pallet     | 7     |

EAN unité de vente

# 3MC

## Schär fette croccanti 27g

### Analyse nutritionnelle

|                         | /100 g | /0 | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ              | 1611   |    |     |
| Energie kcal            | 380    |    |     |
| Matières grasses (g)    | 1,7    |    |     |
| Acides gras saturés (g) | 0,3    |    |     |
| Glucides (g)            | 84     |    |     |
| Sucres (g)              | 6      |    |     |
| Protéines (g)           | 6      |    |     |
| Sel (g)                 | 1,4    |    |     |

## Schär fette croccanti 27g

### Allergènes

|                                                                     | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés                    |         | x      |        |         |
| Blé                                                                 |         | x      |        |         |
| Seigle                                                              |         | x      |        |         |
| Orge                                                                |         | x      |        |         |
| Avoine                                                              |         | x      |        |         |
| Épautre                                                             |         | x      |        |         |
| 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                                                             |         | x      |        |         |
| Noisettes                                                           |         | x      |        |         |
| Noix                                                                |         | x      |        |         |
| Noix de cajou                                                       |         | x      |        |         |
| Noix de pécan                                                       |         | x      |        |         |
| Noix du Brésil                                                      |         | x      |        |         |
| Pistaches                                                           |         | x      |        |         |
| Noix de macadamia                                                   |         | x      |        |         |
| 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