FICHE TECHNIQUE

# Allsan pâte à tartiner 320g 4-fruits

ref. **3903** cnk **3946225**

ALLSAN

## Déscription produit

Allsan pâte à tartiner 4-fruits, 30% moins de sucres, source de fibres, sans conservateurs.

### Caractéristiques

Moins de sucre

Source de fibres (>= min 3g/100g ou 1,5g/100 kcal)

## Ingrédients

Fruits 70% (cerises, fraises, framboises, groseilles rouges), sucre, fibres alimentaires (maïs), gélifiant : pectine, correcteur d'acidité : acide citrique.

Pays de fabrication: Belgique




## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
Durée maximale de conservation: 2 ans

## Condition de stockage

Garder au frais et au sec.
Après ouverture, garder au frais (max 7°C), durée de vie limitée.

**Date de dernière mise à jour** **25/04/2024**

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

| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 0,51 |
| Net kg/pc | 0.32 |
| L pc (mm) | 68.0 |
| L pc (mm) | 68.0 |
| H pc (mm) | 110.0 |
| # /emb.sec. | 12.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 6.0 |
| Net kg/emb.sec. | 3.84 |
| L emb.sec. (mm) | 290.0 |
| L emb.sec. (mm) | 220.0 |
| H emb.sec. (mm) | 130.0 |
| # emb.prim./couche | 156 |
| # emb.prim./pallet | 780 |
| couches/pallet | 5 |

EAN unité de vente

5 400272 539034

nv REVOGAN Landegemstraat 1· 9031 Drongen · Tel 09/ 280 90 60 · Fax 09 282 98 73 · info@revogan.be **www.revogan.be**

# Allsan pâte à tartiner 320g 4-fruits

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /0 | %RI |
|---|---|---|---|
| Energie kJ | 660 | | |
| Energie kcal | 156 | | |
| Matières grasses (g) | 0,0 | | |
| Acides gras saturés (g) | 0,0 | | |
| Glucides (g) | 36 | | |
| Sucres (g) | 36 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 5,2 | | |
| Protéines (g) | 0,4 | | |
| Sel (g) | 0,01 | | |

# Allsan pâte à tartiner 320g 4-fruits

## 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 SO2 /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans OGM