TECHNISCHE FICHE

# Aproten penne 500g

ref. 1132 cnk 0237131

## Productbeschrijving

Aproten deegwaren penne, eiwitarm

### Kenmerken

Eiwitarm

Vezelrijk (= min 6g/100g of 3g/100 kcal)

## Ingrediënten

Maïszetmeel, aardappelzetmeel, cichorei-inuline, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren; saffloer

Land van oorsprong: Italië

## Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen
Maximale houdbaarheid: 24 maanden

## Bewaarcondities

Droog en koel bewaren

## Bereidingswijze

Kook APROTEN®-pasta in een ruime hoeveelheid kokend water (ongeveer 1 liter water per 50 g pasta).
Maak de pasta direct na het afgieten aan. De aangegeven kooktijd is bij benadering en kan variëren afhankelijk van persoonlijke voorkeur en gewoonten.
Kooktijd: 10-12 min

**Datum laatste wijziging** **23/09/26**

*Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.*




| | |
|---|---|
| Bruto kg/st | 0 |
| Netto kg/st | 0.0 |
| L st (mm) | 0.0 |
| B st (mm) | 0.0 |
| H st (mm) | 0.0 |
| # /sec.verp. | 6.0 |
| Bruto kg/sec.verp. | 0.0 |
| Netto kg/sec.verp. | 0.0 |
| L sec.verp. (mm) | 0.0 |
| B sec.verp. (mm) | 0.0 |
| H sec.verp. (mm) | 0.0 |
| # prim.verp/laag | 84 |
| # prim.verp/pallet | 420 |
| lagen/pallet | 5 |

EAN verkoopseenheid

8 001040 424063

# Aproten penne 500g

## Nutritionele analyse

| | /100 g | /0 | %RI |
|---|---|---|---|
| Energie kJ | 1469 | | |
| Energie kcal | 347 | | |
| Vetten (g) | 1,0 | | |
| Verzadigde vetzuren (g) | 0,8 | | |
| Koolhydraten (g) | 81 | | |
| Suikers (g) | 0,3 | | |
| Vezels (g) | 6 | | |
| Eiwitten (g) | 0,4 | | |
| Zout (g) | 0,03 | | |
| Kalium (mg) | 20 | | |
| Fosfor (mg) | 29 | | |
| Natrium (g) | 0.012 | | |

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

# Aproten penne 500g

## Allergenen

| | Aanwezig | Afwezig | Sporen | Onbekend |
|---|---|---|---|---|
| Glutenbevattende granen en afgeleiden | | | x | |
| Tarwe | | | x | |
| Spelt | | | x | |
| Schaaldieren en afgeleiden | | x | | |
| Eieren en afgeleiden | | x | | |
| Vis en afgeleiden | | x | | |
| Aardnoten en afgeleiden (Pinda) | | x | | |
| Soja en afgeleiden | | | x | |
| Melk en afgeleiden (incl lactose) | | x | | |
| Schaalvruchten | | x | | |
| Amandelen | | x | | |
| Hazelnoten | | x | | |
| Walnoten | | x | | |
| Cashewnoten | | x | | |
| Pecannoten | | x | | |
| Paranoten | | x | | |
| Pistachenoten | | x | | |
| Macadamianoten | | x | | |
| Selderij en afgeleiden | | x | | |
| Mosterd en afgeleiden | | x | | |
| Sesamzaad en afgeleiden | | x | | |
| Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO2/kg of 10mg | | | x | |
| Lupine en afgeleiden | | x | | |
| Weekdieren en afgeleiden | | x | | |