FICHE TECHNIQUE

# Bi-aglut penne 400g

REVOGAN
special foods & supplements

ref. **1069** cnk **4763850**

## Déscription produit

Pennes sans gluten

### Caractéristiques

Très pauvre en sodium (<=40mg Na/ 100g)
Faible teneur en matières grasses (<= 3g V/ 100g ou 1,5g V/ 100ml)
Sans fructose
Sans gluten (<20 ppm)
Sans lactose
Sans soja
Sans oeufs
Source de fibres (>= min 3g/100g ou 1,5g/100 kcal)

## Ingrédients

Farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras.

Pays de fabrication: Italie

## Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours
Durée maximale de conservation : 24 mois

## Condition de stockage

Température de stockage : 15 - 20°C
Garder au sec

**Date de dernière mise à jour** **17/10/2023**

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




| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 0,43 |
| Net kg/pc | 0.4 |
| L pc (mm) | 130.0 |
| L pc (mm) | 75.0 |
| H pc (mm) | 170.0 |
| # /emb.sec. | 6.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 2.75 |
| Net kg/emb.sec. | 2.4 |
| L emb.sec. (mm) | 0.0 |
| L emb.sec. (mm) | 0.0 |
| H emb.sec. (mm) | 0.0 |
| # emb.prim./couche | 84 |
| # emb.prim./pallet | 420 |
| couches/pallet | 5 |

EAN unité de vente

8 001040 420706

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

# Bi-aglut penne 400g

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /0 | %RI |
|---|---|---|---|
| Energie kJ | 1519 | | |
| Energie kcal | 358 | | |
| Matières grasses (g) | 1,9 | | |
| Acides gras saturés (g) | 0,6 | | |
| Glucides (g) | 77 | | |
| Sucres (g) | 0,6 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 3 | | |
| Protéines (g) | 7 | | |
| Sel (g) | 0,03 | | |

FICHE TECHNIQUE

# Bi-aglut penne 400g

REVOGAN
special foods & supplements

## 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