FICHE TECHNIQUE

Schär ciabatta rustica 4pcs 200g lact°

ref. **6616** cnk **2666378**

Déscription produit

Petits pains rustiques Ciabatta

Caractéristiques

Sans gluten (<20 ppm)
Sans lactose
Sans oeufs
Sans blé
Riche en fibres (>= min 6g/100g ou 3g/100 kcal)
Pauvre en FODMAP

Ingrédients

Amidon de maïs, levain 13% (farine de riz, eau), eau, farine de riz 8%, graines de tournesol 7%, farine de sarrasin 5.5%, graines de lin 5%, levure 4,1%, fibre végétale (psyllium), extrait de pomme, amidon de riz, épaississant: hydroxypropylméthylcellulose; huile de tournesol, sirop de riz, farine de riz complète 1,4%, protéines de SOJA, farine de millet 1,1%, huile extra vierge d'olive, fibre de bambou, sel marin, acidifiants: acide citrique, acide tartrique. Peut contenir LUPIN et MOUTARDE.

Pays de fabrication: Allemagne

Critères microbiologiques

Germes totaux : <1000Ufc/g
Levures et moisissures : <10Ufc/g
Coliformes : abs
Salmonella sp: abs/25g
Staphylococcus aureus: abs
Bacillus cereus: abs
Listeria monocytogenes : abs/25g
Escherichia coli : abs

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours
Durée maximale de conservation : 120 jours

Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C
Conserver au sec
Après ouverture se conserve pendant 2 jours au réfrigérateur.

Préparation

Cuire les petits pains pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 200°C.
Les petits pains sont précuits.

Date de dernière mise à jour **17/8/2026**

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



Brut kg/pc	0,24
Net kg/pc	0.2
L pc (mm)	130.0
L pc (mm)	245.0
H pc (mm)	66.0
# /emb.sec.	6.0
Brut kg/emb.sec.	1.49
Net kg/emb.sec.	1.2
L emb.sec. (mm)	150.0
L emb.sec. (mm)	400.0
H emb.sec. (mm)	251.0
# emb.prim./couche	96
# emb.prim./pallet	384
couches/pallet	4

EAN unité de vente

8 008698 003152

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

Schär ciabatta rustica 4pcs 200g lact°

Analyse nutritionelle

	/100 g	/broodje 50g	%RI
Energie kJ	1186	593	
Energie kcal	283	142	
Matières grasses (g)	9,4	4,7	
Acides gras saturés (g)	1	0,5	
Glucides (g)	38	19	
Sucres (g)	4,6	2,3	
Fibres alimentaires (g)	9,6	4,8	
Protéines (g)	6,8	3,4	
Sel (g)	0,92	0,46	

Schär ciabatta rustica 4pcs 200g lact°

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