FICHE TECHNIQUE

# Schär digestive 150g (3x50g) lact°

ref. **6999** cnk **3238367**

## Déscription produit

Biscuit sans gluten, riche en fibre.

### Caractéristiques

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

## Ingrédients

Amidon de maïs, huile de palme, farine de maïs, sucre de canne, farine de SOJA, son de SOJA 7%, farine de sarrasin 4%, sirop de sucre, fécule de tapioca modifié, sel, poudres à lever: carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium. Peut contenir du LUPINE et des OEUFS

Pays de fabrication: Allemagne

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
Durée maximale de conservation: 1 an

## Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C
Conserver au sec

**Date de dernière mise à jour** **14/04/2026**

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




| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 0,17 |
| Net kg/pc | 0.15 |
| L pc (mm) | 67.0 |
| L pc (mm) | 195.0 |
| H pc (mm) | 43.0 |
| # /emb.sec. | 6.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 1.078 |
| Net kg/emb.sec. | 0.9 |
| L emb.sec. (mm) | 206.0 |
| L emb.sec. (mm) | 72.0 |
| H emb.sec. (mm) | 266.0 |
| # emb.prim./couche | 90 |
| # emb.prim./pallet | 1260 |
| couches/pallet | 14 |

EAN unité de vente

8 008698 012819

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

# Schär digestive 150g (3x50g) lact°

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /10g | %RI |
|---|---|---|---|
| Unit | 100g | 10g | |
| Energie kJ | 2030 | 203 | |
| Energie kcal | 486 | 49 | |
| Matières grasses (g) | 24 | 2,4 | |
| Acides gras saturés (g) | 10 | 1 | |
| Glucides (g) | 57 | 5,7 | |
| Sucres (g) | 18 | 1,8 | |
| Fibres alimentaires (g) | 7,4 | 0,7 | |
| Protéines (g) | 6,7 | 0,6 | |
| Sel (g) | 0,53 | 0,05 | |

# Schär digestive 150g (3x50g) 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