FICHE TECHNIQUE

# Schär focaccia rosmarin 3pcs 200g lact°

ref. **6550** cnk **2852705**

## Déscription produit

Pain au romarin sans gluten.

### Caractéristiques

Sans fructose
Sans gluten (<20 ppm)
Sans lactose
Sans oeufs
Sans blé

## Ingrédients

Amidon de maïs, levain 20 % (farine de riz, eau), eau, farine de maïs, fibres végétales (psyllium), huile d'olive extra vierge 3,5 %, farine de riz, amidon de riz, dextrose, épaississant : hydroxypropylméthylcellulose, huile de tournesol 2,2 %, protéines de SOJA, levure, sel marin, romarin 0,2 %, arômes naturels.
Peut contenir moutarde.

Pays de fabrication: Italie

## Critères microbiologiques

Germes totaux : <1000Ufc/g
Levures: <10Ufc/g
Moisissures : <10Ufc/g

## 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

## Préparation

Toaster le produit pendant 3 - 5 minutes dans le toaster.

**Date de dernière mise à jour** **03/07/2026**

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




| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 0,21 |
| Net kg/pc | 0.2 |
| L pc (mm) | 130.0 |
| L pc (mm) | 165.0 |
| H pc (mm) | 70.0 |
| # /emb.sec. | 5.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 1.228 |
| Net kg/emb.sec. | 1.0 |
| L emb.sec. (mm) | 390.0 |
| L emb.sec. (mm) | 140.0 |
| H emb.sec. (mm) | 170.0 |
| # emb.prim./couche | 80 |
| # emb.prim./pallet | 480 |
| couches/pallet | 6 |

EAN unité de vente

8 008698 004678

# Schär focaccia rosmarin 3pcs 200g lact°

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /66g | %RI |
|---|---|---|---|
| Unit | 100g | 66g | |
| Energie kJ | 1060 | 700 | |
| Energie kcal | 252 | 166 | |
| Matières grasses (g) | 6,1 | 4 | |
| Acides gras saturés (g) | 0,8 | 0,5 | |
| Glucides (g) | 42 | 28 | |
| Sucres (g) | 5,2 | 3,5 | |
| Protéines (g) | 3,8 | 2,5 | |
| Sel (g) | 1,3 | 0,87 | |

# Schär focaccia rosmarin 3pcs 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