FICHE TECHNIQUE

Schär mélange de farine pour pain bis moulé 1kg lact°

ref. **6598** cnk **2998789**

Déscription produit

Ce mélange convient aux personnes intolérantes au gluten. Ce produit est réalisé à partir de matières premières naturellement exemptes de gluten et de froment. Le mélange est aussi sans lactose, lait et oeufs.

Caractéristiques

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

Ingrédients

Amidon de maïs, farine de lin 12 %, farine de sarrasin 8 %, son de pois, son de riz, fibres végétales (psyllium), sucre, épaississant : gomme de guar, sel.
Peut contenir du soja.

Pays de fabrication: Italie

Critères microbiologiques

Germes totaux : <10000Ufc/g
Levures: <1000Ufc/g
Moisissures : <1000Ufc/g

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
Durée maximale de conservation: 270 jours

Condition de stockage

Conserver dans un lieu frais et sec.

Préparation

Recettes www.schar.com/fr/

Avantages

Sans conservateurs

Date de dernière mise à jour **30/07/2021**

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



Brut kg/pc	10,2
Net kg/pc	1.0
L pc (mm)	127.0
L pc (mm)	245.0
H pc (mm)	70.0
# /emb.sec.	10.0
Brut kg/emb.sec.	10.48
Net kg/emb.sec.	10.0
L emb.sec. (mm)	375.0
L emb.sec. (mm)	265.0
H emb.sec. (mm)	236.0
# emb.prim./couche	90
# emb.prim./pallet	360
couches/pallet	4

EAN unité de vente

8 008698 008997

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

FICHE TECHNIQUE

Schär mélange de farine pour pain bis moulé 1kg lact°

Analyse nutritionelle

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	1469		
Energie kcal	348		
Matières grasses (g)	2,5		
Acides gras saturés (g)	0,5		
Glucides (g)	68		
Sucres (g)	1,7		
Fibres alimentaires (g)	13		
Protéines (g)	6,8		
Sel (g)	1		

FICHE TECHNIQUE

Schär mélange de farine pour pain bis moulé 1kg 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