

Schär Zwieback biscottes 175g

ref. **3227**

cnk **3954-013**

Déscription produit

Biscottes naturellement sans gluten

| Caractéristiques |
|---------------------------|
| Sans gluten (< 20 ppm) |
| Sans lactose |
| Riche en fibre (>6g/100g) |
| Sans soja |
| Sans oeufs |
| Textures modifiée |



Ingrédients

Amidon de maïs, farine de riz, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, sucre, fibre végétale (psyllium, bambou), sirop de riz, épaississant: hydroxypropylméthylcellulose; farine de sarrasin, farine de lentille, protéines de pois, sel, levure, arôme naturel.

Pays de fabrication: Italie

Critères microbiologiques

Germes totaux : <1000Ufc/g
 Levures: <10Ufc/g
 Moisissures : <100Ufc/g
 Coliformes : abs/1g
 Germes pathogènes: abs/25g

Conservation

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

Condition de stockage

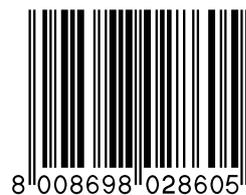
Température de conservation : 15 - 25°C
 Conserver au sec

Date de dernière mise à jour 14/03/2019

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

| | |
|-------------------|-------|
| Brut kg/pc | 0,189 |
| Net kg/pc | 0,175 |
| L pc (m) | 0,150 |
| L pc (m) | 0,180 |
| H pc (m) | 0,045 |
| # /emb.sec. | 6 |
| Brut kg/emb.sec. | 1,264 |
| Net kg/emb.sec. | 1,050 |
| L emb.sec. (m) | 0,174 |
| L emb.sec. (m) | 0,181 |
| H emb.sec. (m) | 0,296 |
| # emb.sec./couche | 16 |
| # emb.sec./pallet | 96 |
| couches/pallet | 6 |

EAN unité de vente



Schär Zwieback biscottes 175g

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | %AR | |
|-------------------------|--------|-----|--|
| Energie kJ | 1656 | | |
| kcal | 393 | | |
| Matières grasses (g) | 603 | | |
| Acides gras saturés (g) | 0,6 | | |
| Glucides (g) | 76 | | |
| Sucres (g) | 4,4 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 8,1 | | |
| Protéines (g) | 3,9 | | |
| Sel (g) | 1,8 | | |

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|--|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et des produits dérivés | | 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 | | |
| Noix et produits dérivés | | 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 SO ₂ /kg ou 10mg SO ₂ /L) | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans OGM