FICHE TECHNIQUE

Céliane mix pâtisserie bio 500g

ref. 4073 cnk 3436-912

Déscription produit

Mix pâtisserie, sans gluten.

Caractéristiques
Sans gluten (< 20 ppm)
Sans lactose
Alimentation biologique
Sans soja
Sans blé

Ingrédients

Farine de riz*, amidon de maïs*, fécule de pomme de terre*, fibre de psyllium*, épaississant : gomme de guar*.
*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Pays de fabrication: France

Conservation

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

Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 20°C
Conserver au sec

Date de dernière mise à jour **05/04/2016**

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

Brut kg/pc	0,509
Net kg/pc	0,500
L pc (m)	0,155
L pc (m)	0,050
H pc (m)	0,250
# /emb.sec.	6
Brut kg/emb.sec.	3,200
Net kg/emb.sec.	3,000
L emb.sec. (m)	0,260
L emb.sec. (m)	0,232
H emb.sec. (m)	0,175
# emb.sec./couche	15
# emb.sec./pallet	105

EAN unité de vente

3 700566 431016

FICHE TECHNIQUE

Céliane mix pâtisserie bio 500g

Analyse nutritionelle

	/100 g		%AR
Energie kJ	1449		
kcal	341		
Matières grasses (g)	0,5		
Acides gras saturés (g)	0,1		
Glucides (g)	78,6		
Sucres (g)	0,2		
Fibres alimentaires (g)	2,4		
Protéines (g)	4,5		
Sel (g)	0,02		

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 SO2 /kg ou 10mg SO2 /L)		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM