

Taranis préparation pain pâtisserie 1kg

ref. **6720**cnk **2553-097**

Déscription produit

Aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales. Préparation spéciale de régime, sans gluten et hypoprotidique, destinée à remplacer la farine.

Caractéristiques

Sans gluten (< 20 ppm)
 Très pauvre en sodium (< 40mg Na/100g)
 Faible teneur en matières grasses
 Sans fructose
 Pauvre en protéines

Ingrédients

Amidon de maïs, glucose, épaississants: poudre de cellulose, farine de guar et farine de caroube, stabilisateur: sorbitol, émulsifiant: monoglycérides d'acides gras (palme).
 Sachets levure: levure de boulangerie sèche (*Saccharomyces Cerevisiae*), émulsifiant (E491).

Pays de fabrication: France

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
 Durée maximale de conservation: 18 mois

Condition de stockage

Conserver dans un endroit frais et sec.

Préparation

Voire emballage

Précautions

Ne doit pas être utilisé comme seule source d'alimentation. A utiliser sous contrôle médical pour les besoins nutritionnels en cas de régime à teneur réduite en protéides. Ne convient pas aux enfants et adultes en bonne santé, ni aux enfants de moins de 3 ans

FAQ

2 sachets de 500g
 +2 sachets levures de 8g
 20mg Phe / 100g
 /100g:
 L-Cystine: 2,0 mg
 L-Arginine: 17 mg
 L-Isoleucine: 17 mg
 L-Leucine: 27 mg
 L-Lysine: 10 mg
 L-Méthionine: 7,0 mg
 L-Thréonine: 11 mg
 L-Tyrosine: 8,0 mg
 L-Valine: 17 mg




Contenu pc	2 x 500g 2 x 8g gist/levure
Brut kg/pc	1,100
Net kg/pc	1,000
L pc (m)	0,160
L pc (m)	0,090
H pc (m)	0,170
# /emb.sec.	8
Brut kg/emb.sec.	9,100
Net kg/emb.sec.	8,000
L emb.sec. (m)	0,395
L emb.sec. (m)	0,330
H emb.sec. (m)	0,200
# emb.sec./couche	6
# emb.sec./pallet	42
couches/pallet	7

EAN unité de vente



3 401248 713351

Date de dernière mise à jour 27/01/2017

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur,

Taranis préparation pain pâtisserie 1kg

sans aucun engagement et sous toutes réserves.

Taranis préparation pain pâtisserie 1kg

Analyse nutritionnelle

	/100 g	%AR	
Energie kJ	1578		
kcal	372		
Matières grasses (g)	1,1		
Acides gras saturés (g)	0,8		
Glucides (g)	89,6		
Sucres (g)	3,0		
Fibres alimentaires (g)	0,9		
Protéines (g)	0,4		
Sel (g)	<0,012		
Sodium (g)	<0,005		
Potassium (mg)	<1,0		

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