

# Revogan épaississant instantané Clear 200g

ref. **6724**cnk **3013-414**

## Déscription produit

Épaississant instantané transparent, inodore et sans goût pour aliments en purées et boissons.

### Caractéristiques

Alimentation clinique

## Ingrédients

Maltodextrine, épaississant: gomme xanthane, édulcorant: erythritol.

Pays de fabrication: France

## Critères microbiologiques

Flore totale aérobie mésophile: < 300 000 ufc/g

Levures, moisissures: < 100 ufc/g

Coliformes: < 1000 ufc/g

Coliformes fécaux: < 10 ufc/g

Salmonelles: absence par 25g

## Caractéristiques organoleptiques

Couleur: crème

Goût et odeur: neutres

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 12 mois

## Condition de stockage

Température de stockage: ambiante

Après utilisation, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec et frais pendant 1 mois maximum.

## Dosage

1 mesurette rase = +/- 4,5g

Pour boissons (100ml) : +/- 1/2 mesurette, selon la consistance désirée.

Pour aliments en purée : +/- 1 mesurette, selon la consistance désirée.

## Préparation

Verser la préparation sur le produit à épaissir. Mélanger à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet jusqu'à dissolution complète.

## Précautions

Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans.

**Date de dernière mise à jour**     **26/07/2016**

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


  
**REVOGAN**


|                   |       |
|-------------------|-------|
| Brut kg/pc        | 0,266 |
| Net kg/pc         | 0,200 |
| L pc (m)          | 0,125 |
| L pc (m)          | 0,125 |
| H pc (m)          | 0,185 |
| # /emb.sec.       | 6     |
| Brut kg/emb.sec.  | 1,775 |
| Net kg/emb.sec.   | 1,200 |
| L emb.sec. (m)    | 0,375 |
| L emb.sec. (m)    | 0,250 |
| H emb.sec. (m)    | 0,200 |
| # emb.sec./couche | 12    |
| # emb.sec./pallet | 192   |
| couches/pallet    | 16    |

EAN unité de vente



## Revogan épaississant instantané Clear 200g

### Analyse nutritionnelle

|                         | /100 g | %AR |
|-------------------------|--------|-----|
| Energie kJ              | 1481   |     |
| kcal                    | 348    |     |
| Matières grasses (g)    | <0,1   |     |
| Acides gras saturés (g) | <0,1   |     |
| Glucides (g)            | 86,0   |     |
| Sucres (g)              | 0,0    |     |
| Fibres alimentaires (g) | 29,0   |     |
| Protéines (g)           | 0,9    |     |
| Sel (g)                 | 3,0    |     |

### 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 <sub>2</sub> /kg ou 10mg SO <sub>2</sub> /L) |         | x      |        |         |
| Lupin et produits dérivés  |         | x      |        |         |
| Mollusques et produits dérivés   |         | x      |        |         |

Sans OGM