

Revogan instant verdikkingsmiddel Clear 200g

ref. 6724

cnk 3013-414

Productbeschrijving

Transparant, geurloos en smaakloos instant verdikkingsmiddel voor dranken en gepureerde gerechten.

Kenmerken

Klinische voeding

Ingrediënten

Maltodextrine, verdikkingsmiddel: xanthaangom, zoetstof: erythritol.

Land van oorsprong: Frankrijk

Microbiologische criteria

Totaal mesofiele aërobe flora: < 300 000 kve/g

Gisten, schimmels: < 100 kve/g

Coliformen: < 1000 kve/g

Fecale coliformen: < 10 kve/g

Salmonella: afwezig in 25g

Organoleptische kenmerken

Kleur: crème

Smaak en geur: neutraal

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 12 maanden

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur: kamertemperatuur

Na gebruik de verpakking goed gesloten op een droge en koele plaats bewaren gedurende maximum 1 maand.

Dosering

1 afgestreken maatschepje = +/- 4,5g

Voor dranken (100ml): +/- 1/2 maatschepje, naargelang de gewenste dikte.

Voor gepureerde gerechten: +/- 1 maatschepje, naargelang de gewenste dikte.

Bereidingswijze

Giet het poeder op de in te dikken product en meng goed met een vork of een klopper tot volledige oplossing.

Voorzorgsmaatregelen

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 3 jaar.

Datum laatste wijziging: 26/07/2016

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.



REVOGAN


| | |
|--------------------|-------|
| Bruto kg/st | 0,266 |
| Netto kg/st | 0,200 |
| L st (m) | 0,125 |
| B st (m) | 0,125 |
| H st (m) | 0,185 |
| # /sec.verp. | 6 |
| Bruto kg/sec.verp. | 1,775 |
| Netto kg/sec.verp. | 1,200 |
| L sec.verp. (m) | 0,375 |
| B sec.verp. (m) | 0,250 |
| H sec.verp. (m) | 0,200 |
| # sec.verp/laag | 12 |
| # sec.verp/pallet | 192 |
| lagen/pallet | 16 |

EAN verkoopseenheid



5 400272 1567242

Revogan instant verdikkingsmiddel Clear 200g

Nutritionele analyse

| | /100 g | | %RI |
|-------------------------|--------|--|-----|
| Energie kJ | 1481 | | |
| kcal | 348 | | |
| Vetten (g) | <0,1 | | |
| Verzadigde vetzuren (g) | <0,1 | | |
| Koolhydraten (g) | 86,0 | | |
| Suikers (g) | 0,0 | | |
| Vezels (g) | 29,0 | | |
| Eiwitten (g) | 0,9 | | |
| Zout (g) | 3,0 | | |

Allergenen

| | Aanwezig | Afwezig | Sporen | Onbekend |
|---|----------|---------|--------|----------|
| Glutenbevattende granen en afgeleiden | | x | | |
| Schaaldieren en afgeleiden | | x | | |
| Eieren en afgeleiden | | x | | |
| Vis en afgeleiden | | x | | |
| Aardnoten en afgeleiden (pinda) | | x | | |
| Soja en afgeleiden | | x | | |
| Melk en afgeleiden (incl lactose) | | x | | |
| Noten en afgeleiden | | x | | |
| Selderij en afgeleiden | | x | | |
| Mosterd en afgeleiden | | x | | |
| Sesamzaad en afgeleiden | | x | | |
| Zwavel dioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg SO ₂ /L) | | x | | |
| Lupine en afgeleiden | | x | | |
| Weekdieren en afgeleiden | | x | | |

GGO vrij