

Prodia pâte à tartiner pomme-poire 320g

ref. 4894

cnk 3405032

Déscription produit

Sirop de pommes et poires sans adjonction de sucre.

Caractéristiques

Très pauvre en sodium ($\leq 40\text{mg Na/100g}$)

Sans sucres ajoutés

Riche en fibres ($\geq \text{min } 6\text{g/100g}$ ou 3g/100 kcal)

Ingrédients

Sirop de poires 58%, sirop de pommes 41%, gélifiant: pectine, correcteur d'acidité: acide citrique.

Pays de fabrication: Belgique

Caractéristiques physico-chimiques

Brix: 65 +/- 3

pH: 3,6 +/- 0,3

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 1 an

Condition de stockage

Température de conservation: 15 - 25°C

Hygrométrie: sec

Conserver au frais après ouverture.

Date de dernière mise à jour 28/07/2021

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



| | |
|-------------------|------|
| Brut kg/pc | 0,51 |
| Net kg/pc | 0.32 |
| L pc (mm) | 68 |
| L pc (mm) | 68 |
| H pc (mm) | 110 |
| # /emb.sec. | 12.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 6.0 |
| Net kg/emb.sec. | 3.84 |
| L emb.sec. (mm) | 290 |
| L emb.sec. (mm) | 220 |
| H emb.sec. (mm) | 130 |
| # emb.sec./couche | 144 |
| # emb.sec./pallet | 864 |
| couches/pallet | 6 |

EAN unité de vente



5 400272 1548944

Prodia pâte à tartiner pomme-poire 320g

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | /O | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ | 993 | | |
| Energie kcal | 235 | | |
| Matières grasses (g) | | | |
| Acides gras saturés (g) | | | |
| Glucides (g) | 49,4 | | |
| Sucres (g) | 49,4 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 12,5 | | |
| Protéines (g) | 3,1 | | |
| Sel (g) | <0,02 | | |

Prodia pâte à tartiner pomme-poire 320g

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | | |
| Blé | | x | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | | x | | |
| Épautre | | 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 | | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | x | | |
| Noisettes | | x | | |
| Noix | | x | | |
| Noix de cajou | | x | | |
| Noix de pécan | | x | | |
| Noix du Brésil | | x | | |
| Pistaches | | x | | |
| Noix de macadamia | | 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 | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans GMO