

Revogan épaississant instantané 400g

ref. **6714**

Déscription produit

Épaississant instantané déshydraté

Caractéristiques

Textures modifiées

Ingrédients

Amidon transformé de pomme de terre, maltodextrine.

Pays de fabrication: France

Critères microbiologiques

Flore totale aérobie mésophile: < 70 000 /g

Coliformes totaux: < 100 /g

E.Coli: < 10 /g

Levures et moisissures: < 100 /g

Salmonella: Absent dans 25g

Coliformes fécaux: < 10 /g

Staphylocoques aureus: < 100 /g

Anaérobies sulfite réducteur: < 30 /g

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité: max 6%

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: blanche

Goût et odeur: neutre

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours

Durée maximale de conservation : 12 mois

Condition de stockage

Température de conservation: 15 - 25°C

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

Dosage

7g pour 250ml liquide

Préparation

Verser la poudre sur le liquide et mélanger avec une fourchette ou un batteur. Peut être utilisé avec des boissons froides et chaudes.

Indications

A utiliser en cas de problèmes de déglutition.

Précautions

Ne pas utiliser chez les enfants de moins de 36 mois.

Date de dernière mise à jour 11/04/2023

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



REVOGAN


Brut kg/pc	0,56
Net kg/pc	0.4
L pc (mm)	125
L pc (mm)	125
H pc (mm)	180
# /emb.sec.	6.0
Brut kg/emb.sec.	3.25
Net kg/emb.sec.	2.4
L emb.sec. (mm)	377
L emb.sec. (mm)	255
H emb.sec. (mm)	200
# emb.sec./couche	54
# emb.sec./pallet	486
couches/pallet	9

EAN unité de vente



Revogan épaississant instantané 400g

Analyse nutritionnelle

	/100 g	/100g bereid	%RI
Energie kJ	1569		
Energie kcal	369		
Matières grasses (g)	<0,1		
Acides gras saturés (g)	<0,1		
Glucides (g)	92		
Sucres (g)			
Fibres alimentaires (g)			
Protéines (g)	<0,1		
Sel (g)	0,11		

Revogan épaississant instantané 400g

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 OGM