

## Prodia galettes 34g x 40 pauvre en sucre

ref. 3875

## Description produit

Gallettes, édulcorées au maltitol, en portion (3 pièces).

## Caractéristiques

Sans sucres ( $\leq 0,5\text{g}/100\text{g}$ )

Avec édulcorant

Sans fructose

Source de fibres ( $\geq \text{min } 3\text{g}/100\text{g}$  ou  $1,5\text{g}/100 \text{ kcal}$ )

## Ingrédients

Farine de BLÉ, édulcorant : maltitol, graisses et huiles végétales (palme, colza), OEUFs, fibres alimentaires : inuline, LAIT en poudre écrémé, sel, émulsifiant : lécithine de SOJA, arômes naturel, jus de citron.

Peut contenir des traces de sésame.

Pays de fabrication: Belgique

## Critères microbiologiques

Norme maximale (quantité/ g):

Germe totaux à 30°C: m 1000 / M 10 000 /g

Levures et moisissures: &lt; 100 /g

Enterobactereacea: &lt; 10 /g

## Caractéristiques organoleptiques

Un biscuit croquant, fin et rond.

Un goût léger vanille/ beurre.

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 12 mois

## Condition de stockage

Température de conservation: 15-25°C

## Préparation

Chauffez les aliments surgelés avec un couvercle, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 70°C.

Four à convection, pleine vapeur: 20 - 25 min, 125°C

Four combiné, point d'ébullition: 12 - 15 min.

Four à micro-ondes: 2 min (80g)

Four standard, au bain marie: 35 - 40 min, 175°C

## Précautions

Une consommation trop importante peut avoir un effet laxatif.

Date de dernière mise à jour 05/03/2026

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



|                    |       |
|--------------------|-------|
| Brut kg/pc         | 1,58  |
| Net kg/pc          | 1.36  |
| L pc (mm)          | 360.0 |
| L pc (mm)          | 195.0 |
| H pc (mm)          | 90.0  |
| # /emb.sec.        | 1.0   |
| # emb.prim./couche | 12    |
| # emb.prim./pallet | 192   |
| couches/pallet     | 16    |

EAN unité de vente



## Prodia galettes 34g x 40 pauvre en sucre

### Analyse nutritionnelle

|                         | /100 g | /1 koekje | %RI |
|-------------------------|--------|-----------|-----|
| Energie kJ              | 1784   | 202       |     |
| Energie kcal            | 426    | 48        |     |
| Matières grasses (g)    | 21     | 2,4       |     |
| Acides gras saturés (g) | 5,6    | 0,6       |     |
| Glucides (g)            | 62     | 7         |     |
| Sucres (g)              |        |           |     |
| Polyols (g)             | 32     | 3,6       |     |
| Fibres alimentaires (g) | 5,5    | 0,6       |     |
| Protéines (g)           | 7,4    | 0,8       |     |
| Sel (g)                 | 0,5    | 0,06      |     |

## Prodia galettes 34g x 40 pauvre en sucre

### 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 <sub>2</sub> /kg ou |         | x      |        |         |
| Lupin et produits dérivés                                           |         | x      |        |         |
| Mollusques et produits dérivés                                      |         | x      |        |         |

Sans GMO