FICHE TECHNIQUE

# Prodia pâte à tartiner nut 20g x 200  maltitol

ref. 5884

## Déscription produit

Pâte à tartiner aux noisettes. Edulcoré au maltitol.

### Caractéristiques

Très pauvre en sodium (<=40mg Na/ 100g)
Réduit en matières grasses (30% de moins)
Avec édulcorant
Sans lactose
Sans soja
Sans oeufs

## Ingrédients

Edulcorant: maltitol, purée de dattes, NOISETTES 10%, pâte de NOISETTES pure (7%), riz, extrait de malt (ORGE), cacao maigre.

Pays de fabrication: Belgique

## Critères microbiologiques

Levures et moisissures: < 10 ufc/g

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
Durée maximale de conservation: 13 mois

## Condition de stockage

Conservation : 15-25°C

## Précautions

Une consommation trop importante peut avoir un effet laxatif.

**Date de dernière mise à jour** **13/03/2026**

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

| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 4,4 |
| Net kg/pc | 4.0 |
| L pc (mm) | 270.0 |
| L pc (mm) | 420.0 |
| H pc (mm) | 130.0 |
| # /emb.sec. | 1.0 |
| # emb.prim./couche | 0 |
| # emb.prim./pallet | 0 |
| couches/pallet | 0 |

EAN unité de vente

5 400272 558844

nv REVOGAN · Landegemstraat 1· 9031 Drongen · Tel 09/ 280 90 60 · Fax 09 282 98 73 · info@revogan.be · www.revogan.be

FICHE TECHNIQUE

# Prodia pâte à tartiner nut 20g x 200  maltitol

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /portie (20g) | %RI |
|---|---|---|---|
| Energie kJ | 1327 | 265 | |
| Energie kcal | 317 | 63 | |
| Matières grasses (g) | 12 | 2,4 | |
| Acides gras saturés (g) | 1,2 | 0,24 | |
| Glucides (g) | 59 | 12 | |
| Sucres (g) | 23 | 4,6 | |
| Polyols (g) | 31 | 6,2 | |
| Fibres alimentaires (g) | 1,4 | 0,3 | |
| Protéines (g) | 4,5 | 0,9 | |
| Sodium (g) | 0,037 | 0,007 | |

# Prodia pâte à tartiner nut 20g x 200  maltitol

REVOGAN
special foods & supplements

## 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 SO2 /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |