FICHE TECHNIQUE

# Schär baguettini mit Vollkornmehl 150g

ref. **3283**

## Déscription produit

Baguettini à la farine complète

### Caractéristiques

Sans gluten (<20 ppm)
Sans lactose
Riche en fibres (>= min 6g/100g ou 3g/100 kcal)

## Ingrédients

Amidon de maïs, eau, farines complètes 16% (sarrasin, riz, sorgho), fibres végétales (psyllium), protéines de SOJA, sirop de riz, épaississant : hydroxypropylméthylcellulose ; Amidon de riz, huile de tournesol, levure, fibre de bambou, sel iodé (sel, iodure de potassium), extrait de pomme.
Peut contenir de la moutarde et des oeufs. SANS LACTOSE

Pays de fabrication: Allemagne

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
Durée maximale de conservation: 120 jours

## Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 20°C
Conserver au sec

**Date de dernière mise à jour** **25/02/2025**

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



| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 0,16 |
| Net kg/pc | 0.15 |
| L pc (mm) | 50.0 |
| L pc (mm) | 150.0 |
| H pc (mm) | 250.0 |
| # /emb.sec. | 4.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 0.827 |
| Net kg/emb.sec. | 0.6 |
| L emb.sec. (mm) | 210.0 |
| L emb.sec. (mm) | 170.0 |
| H emb.sec. (mm) | 295.0 |
| # emb.prim./couche | 64 |
| # emb.prim./pallet | 320 |
| couches/pallet | 5 |

EAN unité de vente

8 008698 043134

# Schär baguettini mit Vollkornmehl 150g

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /75g | %RI |
|---|---|---|---|
| Unit | 100g | 75g | |
| Energie kJ | 963 | 722 | |
| Energie kcal | 229 | 172 | |
| Matières grasses (g) | 3,4 | 2,55 | |
| Acides gras saturés (g) | 0,5 | 0,375 | |
| Glucides (g) | 40 | 30 | |
| Sucres (g) | 2,2 | 1,65 | |
| Fibres alimentaires (g) | 10 | 7,5 | |
| Protéines (g) | 4,6 | 3,45 | |
| Sel (g) | 0,88 | 0,66 | |

FICHE TECHNIQUE

# Schär baguettini mit Vollkornmehl 150g

## 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 | | |

Sans OGM