

Nogluten mélange panifiable integral 5kg

ref. **3956**cnk **4193-868**

Déscription produit

Mélange panifiable brun, sans gluten avec des graines.

Caractéristiques

Sans gluten (max 20 ppm)

Riche en fibre (min 6g/100g)

Sans oeufs

Sans blé

Ingrédients

Amidon de maïs, farine de teff brun, farine de riz, amidon de tapioca, graines de tournesol, épaississant (gomme de xanthane), graines de lin, graines de SÉSAME, farine de LUPIN, lactosérum en poudre (LAIT), dextrose, sel iodé, agents levants (diphosphates, carbonates de sodium), émulsifiant (lécithine de SOJA), caramel, caséinate de calcium (LAIT), régulateur d'acidité (glucono-delta-lactone)

Pays de fabrication: EU

Critères microbiologiques

Germes totaux: <10000 ufc/g

Enterobacteriaceae: < 50 ufc/g

Levures et moisissures: < 100 ufc/g

Salmonella: absent ds 50g

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours

Durée maximale de conservation : 12 mois

Condition de stockage

Température de conservation : 12-15°C

Conserver au sec

Préparation

PAIN SANS GLUTEN

Préparation de la machine à pain: placer 350 ml d'eau tiède dans un bol à mélanger et y ajouter 450 g de mélange à pain, 30 g de margarine et 1 œuf + 15 g de levure fraîche (ou 8 g de levure sèche). Sélectionnez un programme où pétrir, lever et cuire durent environ 140 minutes (programme rapide). Laissez refroidir le pain dans la machine!

Date de dernière mise à jour 29/07/2021

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




Brut kg/pc	5,030
Net kg/pc	5,000
L pc (m)	0,100
L pc (m)	0,200
H pc (m)	0,370
# /emb.sec.	2
Brut kg/emb.sec.	10,430
Net kg/emb.sec.	10,000
L emb.sec. (m)	0,240
L emb.sec. (m)	0,240
H emb.sec. (m)	0,355
# emb.sec./couche	10
# emb.sec./pallet	60
couches/pallet	6

EAN unité de vente



5 400272 539560

Nogluten mélange panifiable integral 5kg

Analyse nutritionnelle

	/100 g		%AR
Energie kJ	1529		
kcal	362		
Matières grasses (g)	5,4		
Acides gras saturés (g)	0,9		
Glucides (g)	69,8		
Sucres (g)	2,6		
Fibres alimentaires (g)	8,4		
Protéines (g)	6,1		
Sel (g)	0,77		

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et des produits dérivés		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			
Noix et produits dérivés		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 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupin et produits dérivés	x			
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM