

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 427860.				
MA VIE SANS GLUTEN				
Bio sorghummeel 500 g				
Farine de sorgho bio 500 g				
EAN	Stuk / pièce: 3380380078606 Karton / carton : 13380380078603			
intrastat	11029050			
Herkomst/ Origine/ Origin	Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Sorghummeel * * uit biologische landbouw Farine de sorgho* *issue de l'agriculture biologique			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	1492 kJ/ 352 kcal		
	Vetten/ graisse/ fat	2.6 g		
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	0.4 g		
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	72 g		
	- Suiker/ sucre/ sugar	1.3 g		
	Eiwitten/ protéine/ protein	8 g		
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre	4.3 g		
	Zout/ sel/ salt	0.01 g		
Allergenen/ allergènes/ allergens	 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts	-
	 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-
	 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
	 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	-
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
	 Soja/ Soja/ Soy	-	 Lupine/ Lupin/ Lupin	-
	 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
	- -:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present			
Productomschrijving / description du produit/ product description	Gecultiveerd in Frankrijk. Sorghum, een nieuwe graansoort in de glutenvrije wereld! Praktisch om te ontdekken in de vorm van meel, het geeft kleur en zachtheid aan uw bereidingen. GEBRUIKSAANWIJZING: Bij het maken van gistdeeg (muffin, brood) is het raadzaam het te mengen met ander meel en een zetmeel naar keuze. Cultivé en France. Le sorgho, une nouvelle céréale dans l'univers du sans gluten ! Pratique à découvrir sous forme de farine, il apportera couleur et douceur dans vos préparations.			



HYGIENA NV/SA

Europark Zuid 6G
9100 Sint-Niklaas
Tel: 03/780.53.00
Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

	CONSEILS D'UTILISATION : Il est conseillé de l'incorporer en mélange avec d'autres farines et une fécule de votre choix lors de la réalisation de pâtes levées (muffin, pain)	
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaar uit de buurt van hitte en vochtigheid A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	12 maand / mois	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	EMBALLAGE : Sachet + étiquette face twin. LANGUES : FR/EN/ES/NL DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : l 11.9 x h 16.4 x P 6.7 CONDITIONNEMENT : 6 x 500 (g) DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : L 345 x l 145 x h 160 PALETTISATION (1) : 17 cartons/couches, 8 couches, 136 cartons, 816 UVC/palette (1) Informations non contractuelles	
	Biologisch/ biologique / organic	FR-BIO-01 LOGO BIO EUROPEEN  Agriculture France
	Glutenvrij / Sans gluten / Gluten free	LOGO AFDIAG  FR-011-142

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.