

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 427098.				
MA VIE SANS GLUTEN				
Quinoadesem 50 g				
Lev'quinoa 50 g				
EAN	Stuk / pièce: 3380380070983 Karton / carton : 13380380070980			
intrastat	21021031			
Herkomst/ Origine/ Origin	Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Gedehydrateerde en gedevitaliseerde desem van quinoa* (40%) en rijst* van natuurlijke gisting, geselecteerde gist * 80% van de ingrediënten zijn afkomstig uit de biologische landbouw FR-BIO-01 Levain déshydraté et dévitalisé de quinoa*(40%) et de riz* issu de fermentation naturelle, levure sélectionnée *80% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique FR-BIO-01			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	1548 kJ/ 367 kcal		
	Vetten/ graisse/ fat	5 g		
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	0.7 g		
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	55 g		
	- Suiker/ sucre/ sugar	4.7 g		
	Eiwitten/ protéine/ protein	20 g		
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre	10 g		
	Zout/ sel/ salt	0.02 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	Dit zakje is geschikt voor het verwerken van 1 kg bloem GEBRUIKSAANWIJZING: Gebruik om uw bakvoorbereidingen te laten rijzen (kant-en-klare mix of zelfgemaakte bloemmixen). Le sachet convient pour la mise en œuvre d'1 kg de farine			



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 : S'utilise pour faire lever vos préparations boulangères (mix prêts à l'emploi ou mélanges de farines faits maison).	
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaren op een droge, koele plaats, uit de buurt van vocht. Sluit het sachet na opening goed af. A conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de l'humidité. Après ouverture, bien refermer le sachet.	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	6 maand / mois	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	EMBALLAGE : Sachet kraft imprimé. Présentoirs de 8 sachets LANGUES : FR/IT/NL DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : l 10.6 x h 17.2 x P 15.0 CONDITIONNEMENT : 7 x 480 (g) DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : L 455 x l 255 x h 180 PALETTISATION (1) : 6 cartons/couches, 7 couches, 42 cartons, 294 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-011-029

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.