

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Panagro H 15%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 01125050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier enduit de PE																											
Ingrédients	: Farine de blé pré-gélatinisée, sel de cuisine iodé, levain de blé déshydraté (mouture de blé , orge), farine de malt (orge), gluten de blé , petit-lait en poudre, acérola en poudre (sur support d'amidon de manioc), enzymes (blé)																											
Allergènes	: Contient: Gluten, lait Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1295</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>308</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>1.5</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>56.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>2.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>12.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>14.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>7.1</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1295	kJ	Kilocalories	308	kcal	Graisse	1.5	g	dont acides gras saturés	0.3	g	Hydrates de carbone	56.0	g	dont sucres	2.3	g	Protéine	12.9	g	Sel	14.0	g	Fibre alimentaire	7.1	g
Kilojoules	1295	kJ																										
Kilocalories	308	kcal																										
Graisse	1.5	g																										
dont acides gras saturés	0.3	g																										
Hydrates de carbone	56.0	g																										
dont sucres	2.3	g																										
Protéine	12.9	g																										
Sel	14.0	g																										
Fibre alimentaire	7.1	g																										
Microbiologie	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
Instructions de stockage	: froid et sec																											
Durée de conservation	: 12 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
Responsable pour les questions de qualité	: Fabian Ryser qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2023/09/27 JVi																											