

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Piomaxim BM																											
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Produit semi-fini pour boulangerie																											
<b>Numéro d'article</b>	: 00290050025.0																											
<b>Emballages</b>	: Sac / 25 kg																											
<b>Type de conditionnement</b>	: Sac en papier à film intérieur PE																											
<b>Ingrédients</b>	: Amidon de <b>blé</b> , farine de malt ( <b>blé</b> ), <b>gluten de blé</b> , extrait de malt ( <b>orge</b> ), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes ( <b>blé</b> )																											
<b>Allergènes</b>	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
<b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b> <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1519</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>358</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>81.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>1.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>6.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>1.0</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1519	kJ	Kilocalories	358	kcal	Graisse	0.6	g	dont acides gras saturés	0.2	g	Hydrates de carbone	81.2	g	dont sucres	1.4	g	Protéine	6.2	g	Sel	0.1	g	Fibre alimentaire	1.0	g
Kilojoules	1519	kJ																										
Kilocalories	358	kcal																										
Graisse	0.6	g																										
dont acides gras saturés	0.2	g																										
Hydrates de carbone	81.2	g																										
dont sucres	1.4	g																										
Protéine	6.2	g																										
Sel	0.1	g																										
Fibre alimentaire	1.0	g																										
<b>Microbiologie</b>	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
<b>Instructions de stockage</b>	: froid et sec																											
<b>Durée de conservation</b>	: 12 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

**Responsable pour les questions de qualité** : Martin Rüegger  
qm@agrano.ch

**Date** (YYYY-MMDD) : 2018/10/09  
*Version*