

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Comil-Freeze																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00322050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Farine de blé , lait écrémé en poudre, émulsifiants (E 471, E 472e), graisses végétales (palm), gluten de blé , enzymes (blé), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)																											
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>1991</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>474</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>27.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>21.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>43.1</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>16.8</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>18.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>1.2</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1991	kJ	Kilocalories	474	kcal	Graisse	27.0	g	dont acides gras saturés	21.6	g	Hydrates de carbone	43.1	g	dont sucres	16.8	g	Protéine	18.5	g	Sel	0.3	g	Fibre alimentaire	1.2	g
Kilojoules	1991	kJ																										
Kilocalories	474	kcal																										
Graisse	27.0	g																										
dont acides gras saturés	21.6	g																										
Hydrates de carbone	43.1	g																										
dont sucres	16.8	g																										
Protéine	18.5	g																										
Sel	0.3	g																										
Fibre alimentaire	1.2	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 : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2019/04/10
Version