

PRODUKT INFORMATION

Produktbezeichnung	: Panopan S																											
Sachbezeichnung	: Bäckereihalbfabrikat																											
Artikel Nummer	: 00090050025.0																											
Gebinde	: Sack / 25 kg																											
Verpackung	: Papiersack mit PE-Innenfolie																											
Zutaten	: Weizenstärke, Weizenquellmehl, Weizenkleber , getrockneter Sauerteig (Weizen), Säuerungsmittel (Milchsäure, Calciumacetat), Weizenmehl, Weizenkleie , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Weizen)																											
Allergiehinweis	: Enthält: Gluten Kann Spuren enthalten von: -																											
Energie- und Nährwerte <i>pro 100g berechnet</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoule</td> <td>1497</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilokalorie</td> <td>352</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>1.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>0.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>69.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>9.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td><0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>3.2</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoule	1497	kJ	Kilokalorie	352	kcal	Fett	1.3	g	davon gesättigte Fettsäuren	0.3	g	Kohlenhydrate	69.1	g	davon Zucker	0.6	g	Eiweiss	9.2	g	Salz	<0.1	g	Nahrungsfasern	3.2	g
Kilojoule	1497	kJ																										
Kilokalorie	352	kcal																										
Fett	1.3	g																										
davon gesättigte Fettsäuren	0.3	g																										
Kohlenhydrate	69.1	g																										
davon Zucker	0.6	g																										
Eiweiss	9.2	g																										
Salz	<0.1	g																										
Nahrungsfasern	3.2	g																										
Mikrobiologie	: Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.																											
Lagervorschrift	: kühl und trocken																											
Haltbarkeit	: 12 Monate (bei oben genannten Lagerbedingungen)																											

Ansprechpartner für Qualitätsfragen : Martin Rügger
qm@agrano.ch

Datum (YYYY/MM/DD) : 2018/10/17
Version