

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Panopan S																											
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Boulangerie produit semi-fini																											
<b>Numéro d'article</b>	: 00090050025.0																											
<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 <b>blé</b> pré-gélatinisée, <b>gluten de blé</b> , levain de <b>blé</b> sec, acidifiants (acide lactique, acétate de calcium), farine de <b>blé</b> , son de <b>blé</b> , extrait de malt (malt d' <b>orge</b> , eau), 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>1497</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>352</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>1.3</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>69.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>9.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>&lt;0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>3.2</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1497	kJ	Kilocalories	352	kcal	Graisse	1.3	g	dont acides gras saturés	0.3	g	Hydrates de carbone	69.1	g	dont sucres	0.6	g	Protéine	9.2	g	Sel	<0.1	g	Fibre alimentaire	3.2	g
Kilojoules	1497	kJ																										
Kilocalories	352	kcal																										
Graisse	1.3	g																										
dont acides gras saturés	0.3	g																										
Hydrates de carbone	69.1	g																										
dont sucres	0.6	g																										
Protéine	9.2	g																										
Sel	<0.1	g																										
Fibre alimentaire	3.2	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)																											
<b>Responsable pour les questions de qualité</b>	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
<b>Date</b> (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2019/05/06																											