

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Granopan 50%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00246050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Flocons de céréales (blé, seigle, orge, avoine , millet), gluten de blé , sel de cuisine iodé, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1318</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>313</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>2.4</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>54.9</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>1.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>16.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>5.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>9.6</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1318	kJ	Kilocalories	313	kcal	Graisse	2.4	g	dont acides gras saturés	0.6	g	Hydrates de carbone	54.9	g	dont sucres	1.4	g	Protéine	16.5	g	Sel	5.0	g	Fibre alimentaire	9.6	g
Kilojoules	1318	kJ																										
Kilocalories	313	kcal																										
Graisse	2.4	g																										
dont acides gras saturés	0.6	g																										
Hydrates de carbone	54.9	g																										
dont sucres	1.4	g																										
Protéine	16.5	g																										
Sel	5.0	g																										
Fibre alimentaire	9.6	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	: 7 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

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

Date (YYYY-MMDD) : 2018/11/13
Version