

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Garanta Croissant 2%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 01132050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Gluten de blé , émulsifiant (E 472e), farine de blé , enzymes (blé), 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>1744</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>408</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>21.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>20.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>22.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>42.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>1.2</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1744	kJ	Kilocalories	408	kcal	Graisse	21.7	g	dont acides gras saturés	20.0	g	Hydrates de carbone	22.4	g	dont sucres	0.8	g	Protéine	42.7	g	Sel	0.2	g	Fibre alimentaire	1.2	g
Kilojoules	1744	kJ																										
Kilocalories	408	kcal																										
Graisse	21.7	g																										
dont acides gras saturés	20.0	g																										
Hydrates de carbone	22.4	g																										
dont sucres	0.8	g																										
Protéine	42.7	g																										
Sel	0.2	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	: 7 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

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

Date (YYYY-MMDD) : 2019/03/21
Version