

PRODUKT INFORMATION

Produktbezeichnung	: PanFit Saatenbrot 100% GF																											
Sachbezeichnung	: Brotbackmischung glutenfrei																											
Artikel Nummer	: 00851050012.5																											
Gebinde	: Sack / 12.5 kg																											
Verpackung	: Papiersack mit PE-Innenfolie																											
Zutaten	: Buchweizenschrot, Reismehl, Ölsamen (Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam), Maisgriess, Speisesalz, Eiweisspulver , Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Kakaopulver, Säuerungsmittel (Citronensäure)																											
Allergiehinweis	: Enthält: Ei, Sesam Kann Spuren enthalten von: -																											
Energie- und Nährwerte <i>pro 100g berechnet</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoule</td> <td>1614</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilokalorie</td> <td>385</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>14.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>2.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>50.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>13.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>10.2</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoule	1614	kJ	Kilokalorie	385	kcal	Fett	14.3	g	davon gesättigte Fettsäuren	2.1	g	Kohlenhydrate	50.0	g	davon Zucker	0.6	g	Eiweiss	13.7	g	Salz	2.2	g	Nahrungsfasern	10.2	g
Kilojoule	1614	kJ																										
Kilokalorie	385	kcal																										
Fett	14.3	g																										
davon gesättigte Fettsäuren	2.1	g																										
Kohlenhydrate	50.0	g																										
davon Zucker	0.6	g																										
Eiweiss	13.7	g																										
Salz	2.2	g																										
Nahrungsfasern	10.2	g																										
Mikrobiologie	: Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.																											
Lagervorschrift	: kühl und trocken																											
Haltbarkeit	: 9 Monate (bei oben genannten Lagerbedingungen)																											

Ansprechpartner für Qualitätsfragen : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Datum (YYYY/MM/DD) : 2019/03/19
Version