

PRODUKT INFORMATION

Produktbezeichnung	: Foresta 50%																											
Sachbezeichnung	: Bäckereihalbfabrikat																											
Artikel Nummer	: 00381050025.0																											
Gebinde	: Sack / 25 kg																											
Verpackung	: Papiersack mit PE-Innenfolie																											
Zutaten	: Getreidemehle (Weizen, Roggen), Ölsamen (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam), geröstetes Sesammehl , jodiertes Speisesalz, Weizenkleber , getrockneter Sauerteig (Weizen), Sojaschrot , Weizenkleie , Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Weizen)																											
Allergiehinweis	: Enthält: Gluten, Sesam, Soja Kann Spuren enthalten von: -																											
Energie- und Nährwerte <i>pro 100g berechnet</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoule</td> <td>1447</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilokalorie</td> <td>346</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>7.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>1.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>49.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>18.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>4.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>7.2</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoule	1447	kJ	Kilokalorie	346	kcal	Fett	7.3	g	davon gesättigte Fettsäuren	1.1	g	Kohlenhydrate	49.4	g	davon Zucker	0.6	g	Eiweiss	18.8	g	Salz	4.7	g	Nahrungsfasern	7.2	g
Kilojoule	1447	kJ																										
Kilokalorie	346	kcal																										
Fett	7.3	g																										
davon gesättigte Fettsäuren	1.1	g																										
Kohlenhydrate	49.4	g																										
davon Zucker	0.6	g																										
Eiweiss	18.8	g																										
Salz	4.7	g																										
Nahrungsfasern	7.2	g																										
Mikrobiologie	: Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.																											
Lagervorschrift	: kühl und trocken																											
Haltbarkeit	: 7 Monate (bei oben genannten Lagerbedingungen)																											

Ansprechpartner für Qualitätsfragen : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Datum (YYYY/MM/DD) : 2018/10/22
Version