

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Foresta 50%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00381050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Farine de céréales (blé, seigle), graines oléagineuses (tournesol, lin, sésame), farine de sésame torréfiée, sel de cuisine iodé, gluten de blé , levain sec (blé), soja égrugé, son de blé , agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (blé)																											
Allergènes	: Contient: Gluten, sésame, soja Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1447</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>346</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>7.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>1.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>49.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>18.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>4.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>7.2</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1447	kJ	Kilocalories	346	kcal	Graisse	7.3	g	dont acides gras saturés	1.1	g	Hydrates de carbone	49.4	g	dont sucres	0.6	g	Protéine	18.8	g	Sel	4.7	g	Fibre alimentaire	7.2	g
Kilojoules	1447	kJ																										
Kilocalories	346	kcal																										
Graisse	7.3	g																										
dont acides gras saturés	1.1	g																										
Hydrates de carbone	49.4	g																										
dont sucres	0.6	g																										
Protéine	18.8	g																										
Sel	4.7	g																										
Fibre alimentaire	7.2	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) <i>Version</i>	: 2018/10/29																											