

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Sovipan 50%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00130050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Farine de seigle complet, graines oléagineuses (lin, tournesol, sésame), gluten de blé , son de soja , farine de blé pré-gélatinisée, sel de cuisine iodé, farine de malt (blé, orge), acidifiant (acide lactique), 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>1351</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>323</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>8.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>38.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>1.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>21.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>4.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>7.9</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1351	kJ	Kilocalories	323	kcal	Graisse	8.8	g	dont acides gras saturés	0.5	g	Hydrates de carbone	38.6	g	dont sucres	1.0	g	Protéine	21.1	g	Sel	4.1	g	Fibre alimentaire	7.9	g
Kilojoules	1351	kJ																										
Kilocalories	323	kcal																										
Graisse	8.8	g																										
dont acides gras saturés	0.5	g																										
Hydrates de carbone	38.6	g																										
dont sucres	1.0	g																										
Protéine	21.1	g																										
Sel	4.1	g																										
Fibre alimentaire	7.9	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) <i>Version</i>	: 2018/10/30																											