

PRODUKT INFORMATION

Produktbezeichnung	: Rebbergbrot 50%																											
Sachbezeichnung	: Bäckereihalfabrikat																											
Artikel Nummer	: 00607050025.0																											
Gebinde	: Sack / 25 kg																											
Verpackung	: Papiersack mit PE-Beschichtung																											
Zutaten	: Weizenmehl , Ölsamen (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam), Weizenkleber , jodiertes Speisesalz, Haferflocken , Roggenmehl , Malz (Gerste), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Weizen)																											
Allergiehinweis	: Enthält: Gluten, Sesam Kann Spuren enthalten von: -																											
Energie- und Nährwerte <i>pro 100g berechnet</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoule</td> <td>1630</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilokalorie</td> <td>389</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>13.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>1.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>46.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>16.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>4.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>8.5</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoule	1630	kJ	Kilokalorie	389	kcal	Fett	13.7	g	davon gesättigte Fettsäuren	1.5	g	Kohlenhydrate	46.0	g	davon Zucker	0.9	g	Eiweiss	16.2	g	Salz	4.4	g	Nahrungsfasern	8.5	g
Kilojoule	1630	kJ																										
Kilokalorie	389	kcal																										
Fett	13.7	g																										
davon gesättigte Fettsäuren	1.5	g																										
Kohlenhydrate	46.0	g																										
davon Zucker	0.9	g																										
Eiweiss	16.2	g																										
Salz	4.4	g																										
Nahrungsfasern	8.5	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 <i>Version</i>	: 2022/01/17 DLa																											