

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Brioche 50%																											
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Prémélange pour la confection de brioches																											
<b>Numéro d'article</b>	: 00262050025.0																											
<b>Emballages</b>	: Sac / 25 kg																											
<b>Type de conditionnement</b>	: Sac en papier enduit de PE																											
<b>Ingrédients</b>	: Farine de <b>blé</b> , sucre, <b>lait</b> entier en poudre, sel de cuisine iodé, arôme naturel, émulsifiant (E 471), farine de malt ( <b>orge</b> ), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes ( <b>blé</b> ).																											
<b>Allergènes</b>	: Contient: Gluten, lait Peut contenir des traces de: -																											
<b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b> <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1498</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>358</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>3.8</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>2.2</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>70.2</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>17.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>9.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>4.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>2.3</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1498	kJ	Kilocalories	358	kcal	Graisse	3.8	g	dont acides gras saturés	2.2	g	Hydrates de carbone	70.2	g	dont sucres	17.5	g	Protéine	9.1	g	Sel	4.0	g	Fibre alimentaire	2.3	g
Kilojoules	1498	kJ																										
Kilocalories	358	kcal																										
Graisse	3.8	g																										
dont acides gras saturés	2.2	g																										
Hydrates de carbone	70.2	g																										
dont sucres	17.5	g																										
Protéine	9.1	g																										
Sel	4.0	g																										
Fibre alimentaire	2.3	g																										
<b>Microbiologie</b>	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
<b>Instructions de stockage</b>	: froid et sec																											
<b>Durée de conservation</b>	: 7 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
<b>Responsable pour les questions de qualité</b>	: Fabian Ryser qm@agrano.ch																											
<b>Date</b> (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2023/03/13 Dhe																											