

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: X-Line 50%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00700050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Flocons d' avoine , soja égrugé, graines de lin, son de soja , gluten de blé , sarrasin, graines de tournesol, levain sec (seigle), farine de blé pré-gélatinisée, enzymes (blé), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)																											
Allergènes	: Contient: Gluten, soja Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1715</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>410</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>15.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>2.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>29.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>2.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>27.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>18.6</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1715	kJ	Kilocalories	410	kcal	Graisse	15.3	g	dont acides gras saturés	2.4	g	Hydrates de carbone	29.7	g	dont sucres	2.2	g	Protéine	27.0	g	Sel	0.2	g	Fibre alimentaire	18.6	g
Kilojoules	1715	kJ																										
Kilocalories	410	kcal																										
Graisse	15.3	g																										
dont acides gras saturés	2.4	g																										
Hydrates de carbone	29.7	g																										
dont sucres	2.2	g																										
Protéine	27.0	g																										
Sel	0.2	g																										
Fibre alimentaire	18.6	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	: 9 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
Responsable pour les questions de qualité	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2018/10/30																											