

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Vibac pâte																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00037150025.0																											
Emballages	: Seau / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Seau en PP																											
Ingrédients	: Graisses alimentaires (boeuf), dextrose, sel de cuisine iodé, farine de malt (orge), émulsifiants (E 471, E 472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (blé)																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>2595</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>627</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>59.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>28.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>21.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>17.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>0.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>14.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>0.7</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	2595	kJ	Kilocalories	627	kcal	Graisse	59.3	g	dont acides gras saturés	28.4	g	Hydrates de carbone	21.5	g	dont sucres	17.2	g	Protéine	0.9	g	Sel	14.0	g	Fibre alimentaire	0.7	g
Kilojoules	2595	kJ																										
Kilocalories	627	kcal																										
Graisse	59.3	g																										
dont acides gras saturés	28.4	g																										
Hydrates de carbone	21.5	g																										
dont sucres	17.2	g																										
Protéine	0.9	g																										
Sel	14.0	g																										
Fibre alimentaire	0.7	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) : 2019/05/28
Version