

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Tourit 10% Naturel																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00754050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Amidon de blé , farine de blé modifiée, farine de malt (orge), dextrose, acérole en poudre (sur support d'amidon de manioc), 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>1492</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>355</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>1.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>81.7</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>18.8</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>3.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>2.4</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1492	kJ	Kilocalories	355	kcal	Graisse	1.0	g	dont acides gras saturés	0.3	g	Hydrates de carbone	81.7	g	dont sucres	18.8	g	Protéine	3.6	g	Sel	0.4	g	Fibre alimentaire	2.4	g
Kilojoules	1492	kJ																										
Kilocalories	355	kcal																										
Graisse	1.0	g																										
dont acides gras saturés	0.3	g																										
Hydrates de carbone	81.7	g																										
dont sucres	18.8	g																										
Protéine	3.6	g																										
Sel	0.4	g																										
Fibre alimentaire	2.4	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	: 12 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

Responsable pour les questions de qualité : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2019/04/15
Version