

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Tourit 10%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00042050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Amidon de blé , farine de blé pré-gélatinisée, farine de malt (orge), dextrose, 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>1519</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>358</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>0.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>83.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>18.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>3.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td><0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>2.3</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1519	kJ	Kilocalories	358	kcal	Graisse	0.7	g	dont acides gras saturés	0.2	g	Hydrates de carbone	83.3	g	dont sucres	18.3	g	Protéine	3.4	g	Sel	<0.1	g	Fibre alimentaire	2.3	g
Kilojoules	1519	kJ																										
Kilocalories	358	kcal																										
Graisse	0.7	g																										
dont acides gras saturés	0.2	g																										
Hydrates de carbone	83.3	g																										
dont sucres	18.3	g																										
Protéine	3.4	g																										
Sel	<0.1	g																										
Fibre alimentaire	2.3	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) : 2019/02/15
Version