

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Tressin 15% (IPS)
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini
Numéro d'article	: 00506050025.0
Emballages	: Sac / 25 kg
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE
Ingrédients	: Farine de blé IPS*, sel de cuisine iodé, babeurre en poudre, gluten de blé , levain sec (blé), farine de malt (orge), acérola en poudre (sur support d'amidon de manioc), enzymes (blé). *IP-Suisse-Certification: ProCert

Allergènes : Contient: Gluten, lait
Peut contenir des traces de: -

Valeurs énergétiques - et nutritives

calculée à la 100g

Kilojoules	1229	kJ
Kilocalories	293	kcal
Graisse	1.5	g
dont acides gras saturés	0.7	g
Hydrates de carbone	52.0	g
dont sucres	5.6	g
Protéine	17.2	g
Sel	14.1	g
Fibre alimentaire	3.5	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) : 2019/11/27
Version