

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Arôme en pâte caramel																											
Dénominations spécifiques	: Produit semi-fini pour pâtisserie avec 99% du sucre caramélisé																											
Numéro d'article	: 67745740000.0																											
Emballages	: Seau / 3 kg																											
Type de conditionnement	: Seau en plastique																											
Ingrédients	: Sucre caramélisé (99.2%), colorant (caramel au sulfite d'ammonium), arôme																											
Allergènes	: Contient: - Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1267</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>298</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>74.5</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>74.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>0.0</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1267	kJ	Kilocalories	298	kcal	Graisse	0.0	g	dont acides gras saturés	0.0	g	Hydrates de carbone	74.5	g	dont sucres	74.5	g	Protéine	0.0	g	Sel	0.0	g	Fibre alimentaire	0.0	g
Kilojoules	1267	kJ																										
Kilocalories	298	kcal																										
Graisse	0.0	g																										
dont acides gras saturés	0.0	g																										
Hydrates de carbone	74.5	g																										
dont sucres	74.5	g																										
Protéine	0.0	g																										
Sel	0.0	g																										
Fibre alimentaire	0.0	g																										
Microbiologie	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
Instructions de stockage	: Conserver au sec et au frais (20°C), dans son emballage d'origine bien fermé; à protéger du gel, de la chaleur et du soleil.																											
Durée de conservation	: 24 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

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

Date (YYYY-MMDD) : 2019/01/18
Version