

PRODUKT INFORMATION

Produktbezeichnung	: Glacepulver Vanille																											
Sachbezeichnung	: Bäckereihalbfabrikat zur Herstellung von Speiseeis																											
Artikel Nummer	: 01314220004.0																											
Gebinde	: Karton / 4 kg																											
Verpackung	: Umkarton 4x1 kg Beutel																											
Zutaten	: Traubenzucker, Magermilchpulver , Zucker, pflanzliche Fette (Palm), Milcheiweiss , Verdickungsmittel (E 466), Farbstoff (E 160a), Aroma (Milch), Bourbon-Vanille Pulver, Vanillesamen																											
Allergiehinweis	: Enthält: Milch Kann Spuren enthalten von: -																											
Energie- und Nährwerte	: <table><tr><td>Kilojoule</td><td>1928</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilokalorie</td><td>429</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>17.0</td><td>g</td></tr><tr><td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td>12.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>67.0</td><td>g</td></tr><tr><td>davon Zucker</td><td>60.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>9.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>0.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Nahrungsfasern</td><td>0.3</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoule	1928	kJ	Kilokalorie	429	kcal	Fett	17.0	g	davon gesättigte Fettsäuren	12.9	g	Kohlenhydrate	67.0	g	davon Zucker	60.3	g	Eiweiss	9.7	g	Salz	0.4	g	Nahrungsfasern	0.3	g
Kilojoule	1928	kJ																										
Kilokalorie	429	kcal																										
Fett	17.0	g																										
davon gesättigte Fettsäuren	12.9	g																										
Kohlenhydrate	67.0	g																										
davon Zucker	60.3	g																										
Eiweiss	9.7	g																										
Salz	0.4	g																										
Nahrungsfasern	0.3	g																										
pro 100g berechnet																												
Mikrobiologie	: Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.																											
Lagervorschrift	: kühl und trocken																											
Haltbarkeit	: 36 Monate (bei oben genannten Lagerbedingungen)																											

Ansprechpartner für Qualitätsfragen : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Datum (YYYY/MM/DD) : 2019/02/15
Version