

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
|--|---|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|------|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|------|---|----------|------|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Masse aux noisettes extra 20%   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Noisettes fourrées à 20% de noisettes   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 22100100012.5   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Emballages</b>  | : Cuve de plastique / 12.5 kg   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Type de conditionnement</b>   | : Cuve de plastique   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Ingrédients</b>   | : Sucre, haricot de <b>soja, noisettes</b> (20%), eau, humidifiant (sorbitol), amidon de <b>blé</b> pré-gélatinisé, sucre caramélisé, conservateurs (E 202, E 200), arôme naturel   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Allergènes</b>  | : Contient: soja, noisettes, gluten<br>Peut contenir des traces de: amandes   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b><br><i>calculée à la 100g</i> | <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1611</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>384</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>16.0</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>51.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>42.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>10.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>5.4</td><td>g</td></tr></table> | Kilojoules | 1611 | kJ | Kilocalories | 384 | kcal | Graisse | 16.0 | g | dont acides gras saturés | 0.3 | g | Hydrates de carbone | 51.0 | g | dont sucres | 42.0 | g | Protéine | 10.0 | g | Sel | 0.0 | g | Fibre alimentaire | 5.4 | g |
| Kilojoules   | 1611  | kJ         |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 384   | kcal       |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Graisse  | 16.0  | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 0.3   | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 51.0  | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 42.0  | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Protéine   | 10.0  | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Sel  | 0.0   | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 5.4   | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Microbiologie</b>   | : Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Instructions de stockage</b>  | : froid et sec  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Durée de conservation</b>   | : 6 Mois<br>(aux conditions susmentionnées)   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |

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

**Date** (YYYY-MMDD) : 2018/10/10  
*Version*