

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Crusta 50%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00203050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE (À partir du deuxième trimestre 2021, reconversion par roulement Sac en papier avec revêtement en PE)																											
Ingrédients	: Farines de céréales [blé (CH, DE, AT)*, seigle (CH)*] graines oléagineuses [tournesol (BG), lin (UK, FR, KAZ, RUS)*], épeautre aplati (CH, EU)*, flocons de blé malté (EU)*, farine de blé pré-gélatinisée (DE, HU, CZ, FR)*, gluten de blé (FR, DE, BE)*, sel de cuisine iodé (CH, CL, CN)*, levain de blé déshydraté (mouture de blé , orge) (DE)*, agent de traitement de la farine (acide ascorbique) (CN)*																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1529</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>364</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>9.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>51.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>2.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>16.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>4.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>6.3</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1529	kJ	Kilocalories	364	kcal	Graisse	9.0	g	dont acides gras saturés	0.9	g	Hydrates de carbone	51.3	g	dont sucres	2.1	g	Protéine	16.3	g	Sel	4.0	g	Fibre alimentaire	6.3	g
Kilojoules	1529	kJ																										
Kilocalories	364	kcal																										
Graisse	9.0	g																										
dont acides gras saturés	0.9	g																										
Hydrates de carbone	51.3	g																										
dont sucres	2.1	g																										
Protéine	16.3	g																										
Sel	4.0	g																										
Fibre alimentaire	6.3	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	: 10 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
Responsable pour les questions de qualité	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2021/11/16 JVi																											