

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
|--|---|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|-----|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|------|---|----------|-----|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Crème brûlée  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Poudre de crème   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 81300200000.0   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Emballages</b>  | : Sachet tubulaire / 1 kg   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Type de conditionnement</b>   | : Sachets tubulaires dans un carton d'emballage 5 x 1 kg  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Ingrédients</b>   | : Sucre, amidon modifié, arôme (composants du LAIT), gélifiant (carraghénanes), colorants (caroténoïdes, riboflavines), sel de cuisine, épaississant (farine de graines de caroube), régulateur d'acidité (phosphates de potassium)   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Allergènes</b>  | : Contient: Lait<br>Peut contenir des traces de: blé, orge, œuf, amandes et noisettes   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b><br><i>calculée à la 100g</i> | : <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1681</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>396</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>0.2</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>98.1</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>87.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>0.3</td><td>g</td></tr></table> | Kilojoules | 1681 | kJ | Kilocalories | 396 | kcal | Graisse | 0.2 | g | dont acides gras saturés | 0.1 | g | Hydrates de carbone | 98.1 | g | dont sucres | 87.9 | g | Protéine | 0.1 | g | Sel | 0.3 | g | Fibre alimentaire | 0.3 | g |
| Kilojoules   | 1681  | kJ         |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 396   | kcal       |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Graisse  | 0.2   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 0.1   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 98.1  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 87.9  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Protéine   | 0.1   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Sel  | 0.3   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 0.3   | 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>  | : 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.  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Durée de conservation</b>   | : 21 Mois<br>(aux conditions susmentionnées)  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |

**Responsable pour les questions de qualité** : [qm@agrano.ch](mailto:qm@agrano.ch)

**Date** (YYYY-MMDD) : 2024/04/30 JVi  
*Version*