

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|------|---|--------------------------|------|---|---------------------|------|---|-------------|------|---|----------|-----|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| Désignation du produit | : Tressin Suprême 30% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dénominations spécifiques | : Boulangerie produit semi-fini | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Numéro d'article | : 00867050020.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Emballages | : Sac / 25 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de conditionnement | : Sac en papier à film intérieur PE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingrédients | : BUTTEROIL en poudre, farine de BLÉ, dextrose, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, sel de cuisine iodé, GLUTEN DE BLÉ, émulsifiants (E 471, E 472e), protéine de LAIT, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (BLÉ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Allergènes | : Contient: Lait, blé Peut contenir des traces de: Seigle, orge, épeautre, avoine, kamut, souches hybrides | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i> | <table><tr><td>Kilojoules</td><td>2420</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>584</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>46.3</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>32.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>31.8</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>15.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>9.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>6.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>0.6</td><td>g</td></tr></table> | Kilojoules | 2420 | kJ | Kilocalories | 584 | kcal | Graisse | 46.3 | g | dont acides gras saturés | 32.7 | g | Hydrates de carbone | 31.8 | g | dont sucres | 15.4 | g | Protéine | 9.0 | g | Sel | 6.7 | g | Fibre alimentaire | 0.6 | g |
| Kilojoules | 2420 | kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kilocalories | 584 | kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Graisse | 46.3 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont acides gras saturés | 32.7 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hydrates de carbone | 31.8 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont sucres | 15.4 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protéine | 9.0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel | 6.7 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibre alimentaire | 0.6 | 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 | : 9 Mois (aux conditions susmentionnées) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

Date (YYYY-MMDD) : 2024/05/21 DLa
Version