

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Crusta 50% Naturel
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Boulangerie produit semi-fini
<b>Numéro d'article</b>	: 00750050025.0
<b>Emballages</b>	: Sac / 25 kg
<b>Type de conditionnement</b>	: Sac en papier à film intérieur PE
<b>Ingrédients</b>	: Farines de céréales IPS* ( <b>blé, seigle</b> ), grains oléagineuses (tournesol, lin), farine de <b>blé</b> pré-gélatinisée, <b>gluten de blé</b> , sel de cuisine iodé, sucre, levain sec ( <b>blé</b> ), malt ( <b>orge</b> ), acérole en poudre (sur support d'amidon de manioc), enzymes ( <b>blé</b> )

\*IP-Suisse-Certification : ProCert

<b>Allergènes</b>	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -
-------------------	--

<b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b> <i>calculée à la 100g</i>	: Kilojoules	1538	kJ
	: Kilocalories	369	kcal
	Graisse	11.1	g
	dont acides gras saturés	2.0	g
	Hydrates de carbone	50.2	g
	dont sucres	2.9	g
	Protéine	15.5	g
	Sel	4.1	g
	Fibre alimentaire	7.6	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>	: 7 Mois (aux conditions susmentionnées)
------------------------------	---

<b>Responsable pour les questions de qualité</b>	: Martin Rüegger qm@agrano.ch
--	----------------------------------

<b>Date</b> (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2020/08/11
---	--------------