

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

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

*IP-Suisse-Certification : ProCert

Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -
-------------------	--

Valeurs énergétiques - et nutritives <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

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	: 7 Mois (aux conditions susmentionnées)
------------------------------	---

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

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