

## PRODUKT INFORMATION

<b>Produktbezeichnung</b>	: Panonna 10%
<b>Sachbezeichnung</b>	: Bäckereihalbfabrikat
<b>Artikel Nummer</b>	: 00280050015.0
<b>Gebinde</b>	: Sack / 15 kg
<b>Verpackung</b>	: Papiersack mit PE-Beschichtung
<b>Zutaten</b>	: Meersalz, Malzmehl ( <b>Weizen</b> ), <b>Weizenquellmehl</b> , <b>Weizenkleber</b> , <b>Weizenmehl IPS*</b> , getrockneter Sauerteig ( <b>Weizen</b> ), Malzextrakt ( <b>Gerste</b> ), Acerolapulver (auf Maniokstärke), Enzyme ( <b>Weizen</b> )

\*IP-Suisse-Zertifizierung: ProCert

<b>Allergiehinweis</b>	: Enthält: Gluten Kann Spuren enthalten von: -
------------------------	---

<b>Energie- und Nährwerte</b>	:	Kilojoule	1061	kJ
<i>pro 100g berechnet</i>		Kilokalorie	252	kcal
		Fett	1.1	g
		davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g
		Kohlenhydrate	41.8	g
		davon Zucker	4.5	g
		Eiweiss	16.6	g
		Salz	27.9	g
		Nahrungsfasern	3.7	g

<b>Mikrobiologie</b>	: Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.
----------------------	---

<b>Lagervorschrift</b>	: kühl und trocken
------------------------	--------------------

<b>Haltbarkeit</b>	: 12 Monate (bei oben genannten Lagerbedingungen)
--------------------	--

<b>Ansprechpartner für Qualitätsfragen</b>	: Fabian Ryser qm@agrano.ch
--	--------------------------------

<b>Datum</b> (YYYY/MM/DD) <i>Version</i>	: 2023/12/05 Dhe
---	------------------