

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Panonna 10%
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini
Numéro d'article	: 00280050015.0
Emballages	: Sac / 15 kg
Type de conditionnement	: Sac en papier avec film intérieur en PE (À partir du deuxième trimestre 2021, reconversion par roulement Sac en papier avec revêtement en PE)
Ingrédients	: Sel de mer, farine de malt (blé), farine de blé prégélatinisée, gluten de blé , farine de blé IPS*, levain sec (blé), extrait de malt (orge), acérola en poudre (sur base d'amidon de manioc), enzymes (blé)

* Certification IP-Suisse: ProCert

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

Valeurs énergétiques - et nutritives

calculée à la 100g

Kilojoules	1061	kJ
Kilocalories	252	kcal
Graisse	1.1	g
dont acides gras saturés	0.4	g
Hydrates de carbone	41.8	g
dont sucres	4.5	g
Protéine	16.6	g
Sel	27.9	g
Fibre alimentaire	3.7	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	: 12 Mois (aux conditions susmentionnées)
------------------------------	--

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

Date (YYYY-MMDD) Version	: 2023/12/05 Dhe
------------------------------------	------------------