

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Pâte sablée végétal																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00786200002.0																											
Emballages	: Sachet / 2 kg																											
Type de conditionnement	: Sachet																											
Ingrédients	: Farine de blé , sucre, amidon de blé , poudre à lever (E 450, E 500), arôme naturelle																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1497</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>357</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>0.8</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.2</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>78.3</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>24.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>7.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>2.2</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1497	kJ	Kilocalories	357	kcal	Graisse	0.8	g	dont acides gras saturés	0.2	g	Hydrates de carbone	78.3	g	dont sucres	24.9	g	Protéine	7.9	g	Sel	0.4	g	Fibre alimentaire	2.2	g
Kilojoules	1497	kJ																										
Kilocalories	357	kcal																										
Graisse	0.8	g																										
dont acides gras saturés	0.2	g																										
Hydrates de carbone	78.3	g																										
dont sucres	24.9	g																										
Protéine	7.9	g																										
Sel	0.4	g																										
Fibre alimentaire	2.2	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 : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2019/04/23
Version