

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Crème à froid Nova																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00773200002.0																											
Emballages	: Seau / 2 kg																											
Type de conditionnement	: Seau																											
Ingrédients	: Sucre, poudre de lait écrémé, amidon modifié, graisses végétales (palme), gélifiant et épaississant (E 401), stabilisant (E 450), colorants (E 101, E 160b), arôme																											
Allergènes	: Contient: Lait Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1754</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>415</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>7.3</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>3.8</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>80.4</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>57.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>7.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>0.3</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1754	kJ	Kilocalories	415	kcal	Graisse	7.3	g	dont acides gras saturés	3.8	g	Hydrates de carbone	80.4	g	dont sucres	57.6	g	Protéine	7.4	g	Sel	0.3	g	Fibre alimentaire	0.3	g
Kilojoules	1754	kJ																										
Kilocalories	415	kcal																										
Graisse	7.3	g																										
dont acides gras saturés	3.8	g																										
Hydrates de carbone	80.4	g																										
dont sucres	57.6	g																										
Protéine	7.4	g																										
Sel	0.3	g																										
Fibre alimentaire	0.3	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) : 2019/04/04
Version