

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Quitt																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00006050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier enduit de PE																											
Ingédients	: GLUTEN de BLÉ, farine de BLÉ pré-gélatinisée, farine de malt (ORGE), dextrose, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)																											
Allergènes	: Contient: Blé, orge Peut contenir des traces de: seigle, avoine, épeautre, kamut, souches hybrides																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	<table><tr><td>Kilojoules</td><td>1626</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>386</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>2.3</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>36.7</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>3.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>51.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>2.1</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1626	kJ	Kilocalories	386	kcal	Graisse	2.3	g	dont acides gras saturés	0.4	g	Hydrates de carbone	36.7	g	dont sucres	3.1	g	Protéine	51.9	g	Sel	0.1	g	Fibre alimentaire	2.1	g
Kilojoules	1626	kJ																										
Kilocalories	386	kcal																										
Graisse	2.3	g																										
dont acides gras saturés	0.4	g																										
Hydrates de carbone	36.7	g																										
dont sucres	3.1	g																										
Protéine	51.9	g																										
Sel	0.1	g																										
Fibre alimentaire	2.1	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 : qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2024/07/10^{DL}
Version