

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Sforza																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 01305050020.0																											
Emballages	: Sac / 20 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Dextrose, émulsifiant (E 472e), farine de malt (orge), amidon de maïs, enzymes (blé), huile végétale (tournesol), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1683</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>392</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>18.9</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>17.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>65.2</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>46.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>1.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>1.7</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1683	kJ	Kilocalories	392	kcal	Graisse	18.9	g	dont acides gras saturés	17.7	g	Hydrates de carbone	65.2	g	dont sucres	46.3	g	Protéine	1.7	g	Sel	0.0	g	Fibre alimentaire	1.7	g
Kilojoules	1683	kJ																										
Kilocalories	392	kcal																										
Graisse	18.9	g																										
dont acides gras saturés	17.7	g																										
Hydrates de carbone	65.2	g																										
dont sucres	46.3	g																										
Protéine	1.7	g																										
Sel	0.0	g																										
Fibre alimentaire	1.7	g																										
Microbiologie	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
Instructions de stockage	: froid (10-18°C) et sec																											
Durée de conservation	: 24 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

Responsable pour les questions de qualité : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2019/04/17
Version