

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Craft-Malz																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 01133050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Farine de malt (orge), farine de malt caramélisé (épeautre), extrait de malt (malt d' orge , eau), malt de seigle torréfié, gluten de blé , farine de malt (blé), son de blé , malt égrugée (épeautre), l'huile de houblon, enzymes																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces d'œufs, de soja, de lait et de lupin.																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1544</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>366</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>3.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>58.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>12.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>18.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>10.1</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1544	kJ	Kilocalories	366	kcal	Graisse	3.9	g	dont acides gras saturés	0.5	g	Hydrates de carbone	58.9	g	dont sucres	12.7	g	Protéine	18.7	g	Sel	0.5	g	Fibre alimentaire	10.1	g
Kilojoules	1544	kJ																										
Kilocalories	366	kcal																										
Graisse	3.9	g																										
dont acides gras saturés	0.5	g																										
Hydrates de carbone	58.9	g																										
dont sucres	12.7	g																										
Protéine	18.7	g																										
Sel	0.5	g																										
Fibre alimentaire	10.1	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	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
Date <i>Version</i>	: 2018/07/24 (YYYY-MMDD)																											