

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Mélange pour boulettes de séré
Dénominations spécifiques	: Améliorant de panification pour les produits de boulangerie fine
Numéro d'article	: 86545260015.0
Emballages	: Sac / 15 kg
Type de conditionnement	: Sac en papier avec revêtement en PE
Ingrédients	: Farine de blé , farine de blé pré-gélatinisée, œuf entier en poudre*, sucre, poudre de séré maigre, huiles végétales (colza, tournesol), émulsifiants (E 471, E 481), acidifiant (diphosphates), sel, poudre à lever (carbonates de sodium), épaississant (gomme guar), sirop de glucose, protéines de lait

*issus de poules élevées au sol

Allergènes	: Contient: Gluten, lait, œuf Peut contenir des traces de: Fruits à coques dures (amande, noisette)
-------------------	--

Valeurs énergétiques - et nutritives

calculée à la 100g

Kilojoules	1711	kJ
Kilocalories	407	kcal
Graisse	10.9	g
dont acides gras saturés	4.0	g
Hydrates de carbone	57.0	g
dont sucres	12.5	g
Protéine	17.9	g
Sel	2.4	g
Fibre alimentaire	2.3	g

Microbiologie	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.
----------------------	--

Instructions de stockage	: Conserver au sec et au frais (20°C), dans son emballage d'origine bien fermé; à protéger du gel, de la chaleur et du soleil.
---------------------------------	--

Durée de conservation	: 15 Mois (aux conditions susmentionnées)
------------------------------	--

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

Date (YYYY-MMDD) Version	: 2022/01/19 DLa
------------------------------------	------------------