

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: FS foncé																											
Dénominations spécifiques	: Produit acidifiant pour pain complet																											
Numéro d'article	: 00011050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier avec revêtement en PE																											
Ingédients	: Farine complète de blé pré-gélatinisée, malt de blé torréfié, acidifiant (acide lactique), sucre, sucre caramel																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1297</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>308</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>2.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>37.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>8.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>12.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td><0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>26.4</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1297	kJ	Kilocalories	308	kcal	Graisse	2.4	g	dont acides gras saturés	0.7	g	Hydrates de carbone	37.5	g	dont sucres	8.0	g	Protéine	12.4	g	Sel	<0.1	g	Fibre alimentaire	26.4	g
Kilojoules	1297	kJ																										
Kilocalories	308	kcal																										
Graisse	2.4	g																										
dont acides gras saturés	0.7	g																										
Hydrates de carbone	37.5	g																										
dont sucres	8.0	g																										
Protéine	12.4	g																										
Sel	<0.1	g																										
Fibre alimentaire	26.4	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 dans l'emballage d'origine fermé																											
Durée de conservation	: 12 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

Responsable pour les questions de qualité : Fabian Ryser
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2022/05/05
Version