

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
|--|---|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|-----|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|------|---|----------|-----|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Crème à froid Nova  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Produit semi-fini pour la préparation des crèmes  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 00053050025.0   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Emballages</b>  | : Sac / 25 kg   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Type de conditionnement</b>   | : Sac en papier enduit de PE  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Ingrédients</b>   | : Sucre, poudre de <b>lait</b> écrémé, amidon modifié, graisses végétales (palme [RSPO SG]), gélifiant et épaississant (E 401), stabilisant (E 450), colorants (E 101, E 160b), arôme   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Allergènes</b>  | : Contient: Lait<br>Peut contenir des traces de: -  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b><br><i>calculée à la 100g</i> | : <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1781</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>426</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>8.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>1.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>80.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>61.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>7.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>0.0</td><td>g</td></tr></table> | Kilojoules | 1781 | kJ | Kilocalories | 426 | kcal | Graisse | 8.0 | g | dont acides gras saturés | 1.1 | g | Hydrates de carbone | 80.0 | g | dont sucres | 61.0 | g | Protéine | 7.0 | g | Sel | 0.5 | g | Fibre alimentaire | 0.0 | g |
| Kilojoules   | 1781  | kJ         |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 426   | kcal       |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Graisse  | 8.0   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 1.1   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 80.0  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 61.0  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Protéine   | 7.0   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Sel  | 0.5   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 0.0   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Microbiologie</b>   | : Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Instructions de stockage</b>  | : froid et sec  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Durée de conservation</b>   | : 12 Mois<br>(aux conditions susmentionnées)  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |

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

**Date** (YYYY-MMDD) : 2023/10/23 JVi  
*Version*