

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Masse à cake Mella-Délice																											
Dénominations spécifiques	: produit semi-fini pour pâtisserie																											
Numéro d'article	: 00302050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier enduit de PE																											
Ingrédients	: Farine de blé , sucre, œufs entiers en poudre*, amidon de blé , maltodextrine, lactose , agents levants (E 450, E 500), arôme naturel, sel de cuisine iodé *issus de poules élevées au sol																											
Allergènes	: Contient: Gluten, œuf, lait Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1614</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>383</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>3.1</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>78.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>43.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>8.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>1.3</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1614	kJ	Kilocalories	383	kcal	Graisse	3.1	g	dont acides gras saturés	1.1	g	Hydrates de carbone	78.0	g	dont sucres	43.9	g	Protéine	8.7	g	Sel	0.7	g	Fibre alimentaire	1.3	g
Kilojoules	1614	kJ																										
Kilocalories	383	kcal																										
Graisse	3.1	g																										
dont acides gras saturés	1.1	g																										
Hydrates de carbone	78.0	g																										
dont sucres	43.9	g																										
Protéine	8.7	g																										
Sel	0.7	g																										
Fibre alimentaire	1.3	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	: Fabian Ryser qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2023/08/11 JVi																											