

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Ka-Gel rouge																											
Dénominations spécifiques	: Gelée brillante																											
Numéro d'article	: 01283100012.5																											
Emballages	: Seau / 12. 5 kg																											
Type de conditionnement	: Seau																											
Ingrédients	: Sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), régulateurs d'acidité (E 450, E 341, E 332), arôme, conservateur (E 202), colorant (E 120)																											
Allergènes	: Contient: - Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1064</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>251</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>61.4</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>58.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>0.8</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1064	kJ	Kilocalories	251	kcal	Graisse	0.0	g	dont acides gras saturés	0.0	g	Hydrates de carbone	61.4	g	dont sucres	58.6	g	Protéine	0.0	g	Sel	0.1	g	Fibre alimentaire	0.8	g
Kilojoules	1064	kJ																										
Kilocalories	251	kcal																										
Graisse	0.0	g																										
dont acides gras saturés	0.0	g																										
Hydrates de carbone	61.4	g																										
dont sucres	58.6	g																										
Protéine	0.0	g																										
Sel	0.1	g																										
Fibre alimentaire	0.8	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	: 24 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

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

Date (YYYY-MMDD) : 2023/06/09 DLa
Version