

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Piomaxim Naturel																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00672050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Amidon de blé , farine de blé pré-gélatinisée, gluten de blé , acérole en poudre (sur support d'amidon de manioc), enzymes (blé).																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1432</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>343</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>1.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>73.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>1.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>9.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td><0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>1.7</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1432	kJ	Kilocalories	343	kcal	Graisse	1.0	g	dont acides gras saturés	0.2	g	Hydrates de carbone	73.0	g	dont sucres	1.4	g	Protéine	9.0	g	Sel	<0.1	g	Fibre alimentaire	1.7	g
Kilojoules	1432	kJ																										
Kilocalories	343	kcal																										
Graisse	1.0	g																										
dont acides gras saturés	0.2	g																										
Hydrates de carbone	73.0	g																										
dont sucres	1.4	g																										
Protéine	9.0	g																										
Sel	<0.1	g																										
Fibre alimentaire	1.7	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 : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2019/04/25
Version