

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Purée de fruits rouges																											
Dénominations spécifiques	: Purée de fruits rouges sucrée pasteurisée																											
Numéro d'article	: 00958200001.0																											
Emballages	: Sachet / 1 kg																											
Type de conditionnement	: Sachet avec bouchon verseur																											
Ingédients	: Fruits rouges (90%) (fraise, framboise, griotte, myrtille, mûre), sucre (10%)																											
Allergènes	: Contient: - Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>332</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>78</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>16</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>15</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>0.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>2.5</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	332	kJ	Kilocalories	78	kcal	Graisse	0	g	dont acides gras saturés	0	g	Hydrates de carbone	16	g	dont sucres	15	g	Protéine	0.8	g	Sel	0	g	Fibre alimentaire	2.5	g
Kilojoules	332	kJ																										
Kilocalories	78	kcal																										
Graisse	0	g																										
dont acides gras saturés	0	g																										
Hydrates de carbone	16	g																										
dont sucres	15	g																										
Protéine	0.8	g																										
Sel	0	g																										
Fibre alimentaire	2.5	g																										
Microbiologie	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
Instructions de stockage	: Max. 18°C. Après ouverture, stocker entre 0°C et +4°C pendant 8 jours maximum.																											
Durée de conservation	: 14 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

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

Date (YYYY-MMDD) : 2022/08/24
Version