

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: K-Farin																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 01307050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier avec revêtement en PE																											
Ingrédients	: Farine de blé , graisses végétales (palme), sucre, lait écrémé en poudre, sel de cuisine, arôme naturel, dextrose, farine de malt (orge), émulsifiant (E 472e), amidon de maïs, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (blé)																											
Allergènes	: Contient: Gluten, lait Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1646</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>393</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>10.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>4.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>64.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>10.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>10.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>1.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>2.1</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1646	kJ	Kilocalories	393	kcal	Graisse	10.0	g	dont acides gras saturés	4.9	g	Hydrates de carbone	64.6	g	dont sucres	10.0	g	Protéine	10.1	g	Sel	1.5	g	Fibre alimentaire	2.1	g
Kilojoules	1646	kJ																										
Kilocalories	393	kcal																										
Graisse	10.0	g																										
dont acides gras saturés	4.9	g																										
Hydrates de carbone	64.6	g																										
dont sucres	10.0	g																										
Protéine	10.1	g																										
Sel	1.5	g																										
Fibre alimentaire	2.1	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 (10-18°C)																											
Durée de conservation	: 12 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
Responsable pour les questions de qualité	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2022/02/07 DLa																											