

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Panonna-Ciabatta 30%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00259050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Farine de blé , flocons de blé , sel de cuisine iodé, acidifiant (acide lactique), levain sec (blé), farine de blé pré-gélatinisée, gluten de blé , agent de traitement de la farine (acide ascorbique), 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>1261</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>300</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>1.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>57.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>1.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>13.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>7.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>7.0</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1261	kJ	Kilocalories	300	kcal	Graisse	1.6	g	dont acides gras saturés	0.4	g	Hydrates de carbone	57.2	g	dont sucres	1.0	g	Protéine	13.9	g	Sel	7.5	g	Fibre alimentaire	7.0	g
Kilojoules	1261	kJ																										
Kilocalories	300	kcal																										
Graisse	1.6	g																										
dont acides gras saturés	0.4	g																										
Hydrates de carbone	57.2	g																										
dont sucres	1.0	g																										
Protéine	13.9	g																										
Sel	7.5	g																										
Fibre alimentaire	7.0	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	: 7 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

Responsable pour les questions de qualité : Martin Rüegger
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2019/04/17
Version