

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Roggena foncé 5%																											
Dénominations spécifiques	: Améliorant de panification pour l'amélioration du goût pour les types depain foncé																											
Numéro d'article	: 00186050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Farine de blé pré-gélatinisée, farine de malt de blé torréfié, extrait de malt (malt d' orge , eau)																											
Allergènes	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	<table><tr><td>Kilojoules</td><td>1459</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>345</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>0.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>63.9</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>7.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>13.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td><0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>11.4</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1459	kJ	Kilocalories	345	kcal	Graisse	1.6	g	dont acides gras saturés	0.3	g	Hydrates de carbone	63.9	g	dont sucres	7.5	g	Protéine	13.1	g	Sel	<0.1	g	Fibre alimentaire	11.4	g
Kilojoules	1459	kJ																										
Kilocalories	345	kcal																										
Graisse	1.6	g																										
dont acides gras saturés	0.3	g																										
Hydrates de carbone	63.9	g																										
dont sucres	7.5	g																										
Protéine	13.1	g																										
Sel	<0.1	g																										
Fibre alimentaire	11.4	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) : 2021/09/16 DLa
Version