

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
|--|---|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|-----|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|------|---|----------|-----|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Arôme en pâte framboise   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Produit semi-fini pour pâtisserie avec 20% de framboises  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 67380740003.0   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Emballages</b>  | : Seau / 3 kg   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Type de conditionnement</b>   | : Seau en plastique   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Ingédients</b>  | : Sucre, sirop de glucose, framboises (20%), jus du mûre concentré (6%), correcteurs d'acidité (E 330, E 450, E 341), concentrés pour coloration (baies du sureau), stabilisateurs (E 440, E 410), colorant (E 150), arôme.   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Allergènes</b>  | : Contient: -<br>Peut contenir des traces de: -   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b><br><i>calculée à la 100g</i> | : <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1146</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>270</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>65.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>58.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>0.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>1.4</td> <td>g</td> </tr> </table> | Kilojoules | 1146 | kJ | Kilocalories | 270 | kcal | Graisse | 0.1 | g | dont acides gras saturés | 0.0 | g | Hydrates de carbone | 65.8 | g | dont sucres | 58.0 | g | Protéine | 0.4 | g | Sel | 0.3 | g | Fibre alimentaire | 1.4 | g |
| Kilojoules   | 1146  | kJ         |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 270   | kcal       |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Graisse  | 0.1   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 0.0   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 65.8  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 58.0  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Protéine   | 0.4   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Sel  | 0.3   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 1.4   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Microbiologie</b>   | : Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Instructions de stockage</b>  | : Stocker dans le récipient d'origine dans un endroit frais et sec, loin des sources de chaleur et de la lumière.   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Durée de conservation</b>   | : 18 Mois<br>(aux conditions susmentionnées)  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |      |   |          |     |   |     |     |   |                   |     |   |

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

**Date** (YYYY-MMDD) : 2019/01/15  
*Version*