

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
|--|--|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|-----|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|-----|---|----------|------|---|-----|------|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Garanta-Freeze   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Boulangerie produit semi-fini  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 00250050025.0  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| <b>Emballages</b>  | : Sac / 25 kg  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| <b>Type de conditionnement</b>   | : Sac en papier à film intérieur PE  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| <b>Ingrédients</b>   | : Amidon de <b>blé</b> , gluten de <b>blé</b> , dextrose, émulsifiant (E 472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes ( <b>blé</b> )  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| <b>Allergènes</b>  | : Contient: Gluten<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>1625</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>381</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>9.6</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>8.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>61.8</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>9.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>16.7</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.08</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>0.3</td><td>g</td></tr></table> | Kilojoules | 1625 | kJ | Kilocalories | 381 | kcal | Graisse | 9.6 | g | dont acides gras saturés | 8.9 | g | Hydrates de carbone | 61.8 | g | dont sucres | 9.5 | g | Protéine | 16.7 | g | Sel | 0.08 | g | Fibre alimentaire | 0.3 | g |
| Kilojoules   | 1625   | kJ         |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 381  | kcal       |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| Graisse  | 9.6  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 8.9  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 61.8   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 9.5  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| Protéine   | 16.7   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| Sel  | 0.08   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 0.3  | 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>  | : froid et sec   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |
| <b>Durée de conservation</b>   | : 12 Mois<br>(aux conditions susmentionnées)   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |      |   |                   |     |   |

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

**Date** (YYYY-MMDD) : 2021/04/28  
*Version*