

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	:	Masse à mélanger végétane		
Dénominations spécifiques	:	produit semi-fini pour pâtisserie		
Numéro d'article	:	02021050015.0		
Emballages	:	Sac / 15 kg		
Type de conditionnement	:	Sac en papier revêtu de PE		
Ingrédients	:	sucre, amidon de maïs, farine de BLÉ amidon modifié, farine de BLÉ pré gélatinisée, protéiné de BLÉ hydrolysée, dextrose, graines d'AMANDES moulues, gluten de BLÉ, acidifiant (diphosphates), poudre à lever (bicarbonates de sodium), sel, arôme naturel, colorant alimentaire extrait de carotte.		
Allergènes	:	Contient: gluten, fruits à coque dure Peut contenir des traces de: seigle, orge, épeautre, œufs, lait, noisette		
Valeurs énergétiques - et nutritives	:	Kilojoules	1554	kJ
calculée à la 100g		Kilocalories	366	kcal
		Graisse	1.5	g
		dont acides gras saturés	0.4	g
		Hydrates de carbone	80.6	g
		dont sucres	37.2	g
		Protéine	7.0	g
		Sel	1.6	g
		Fibre alimentaire	1.2	g
Microbiologie	:	Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.		
Instructions de stockage	:	Conserver au sec et au frais (20°C), dans son emballage d'origine bien fermé; à protéger du gel, de la chaleur et du soleil		
Durée de conservation	:	12 mois (aux conditions susmentionnées)		

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

Date (YYYY-MMDD) : 2025/12/04 GSa
Version