

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	:	Ka-Gel à gicler, neutre		
Dénominations spécifiques	:	Boulangerie produit semi-fini		
Numéro d'article	:	01286100012.5		
Emballages	:	Seau / 12.5 kg		
Type de conditionnement	:	Seau en plastique		
Ingrédients	:	Sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), régulateurs d'acidité (E 450, E 341, E 332), conservateur (E 202), arôme		
Allergènes	:	Contient: - Peut contenir des traces de: -		
Valeurs énergétiques - et nutritives	:	Kilojoules	1012	kJ
<i>calculée à la 100g</i>		Kilocalories	238	kcal
		Graisse	0.3	g
		dont acides gras saturés	0.1	g
		Hydrates de carbone	58.5	g
		dont sucres	48.0	g
		Protéine	0.0	g
		Sel	<0.1	g
		Fibre alimentaire	1.0	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	:	24 Mois (aux conditions susmentionnées)		

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

Date (YYYY-MMDD) : 2018/10/09
Version