

PRODUKT INFORMATION

Produktbezeichnung	: Croissant-Mix																											
Sachbezeichnung	: Bäckereihalbfabrikat																											
Artikel Nummer	: 01308050025.0																											
Gebinde	: Sack / 25 kg																											
Verpackung	: Papiersack mit PE-Innenfolie																											
Zutaten	: Weizenmehl, Magermilchpulver , Speisesalz, Zucker, Malzmehl (Gerste), Volleipulver* , Traubenzucker, Emulgator (E 472e), Maisstärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Weizen)																											
Allergiehinweis	: Enthält: Gluten, Milch, Ei Kann Spuren enthalten von: -																											
Energie- und Nährwerte <i>pro 100g berechnet</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoule</td> <td>1412</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilokalorie</td> <td>336</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>1.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>0.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>67.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>6.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>13.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>3.5</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoule	1412	kJ	Kilokalorie	336	kcal	Fett	1.6	g	davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g	Kohlenhydrate	67.8	g	davon Zucker	6.5	g	Eiweiss	13.5	g	Salz	2.4	g	Nahrungsfasern	3.5	g
Kilojoule	1412	kJ																										
Kilokalorie	336	kcal																										
Fett	1.6	g																										
davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g																										
Kohlenhydrate	67.8	g																										
davon Zucker	6.5	g																										
Eiweiss	13.5	g																										
Salz	2.4	g																										
Nahrungsfasern	3.5	g																										
Mikrobiologie	: Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.																											
Lagervorschrift	: kühl und trocken																											
Haltbarkeit	: 15 Monate (bei oben genannten Lagerbedingungen)																											
Ansprechpartner für Qualitätsfragen	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
Datum (YYYY/MM/DD) <i>Version</i>	: 2019/02/06																											