

SPÉCIFICATION / SPEZIFIKATION / SPECIFICAZIONE

Dénomination	Mélange de farine Crustigrains
Bezeichnung	Mehlmischung Krustikorn
Nome	Miscela di farina Crustigrains

N° article	1574(25)
Artikel-Nr	
No d'articolo	

Composition farine	Farine de froment , graines (tournesol, lin), farine de seigle , gluten de froment , farine de malt torréfiée (orge), farine de malt (orge), agent de traitement de la farine (acide ascorbique, enzymes).
Mehl-Zusammensetzung	Weizenmehl , Kerne (Sonnenblumen, Lein), Roggenmehl , Weizengluten , Malzmehl geröstet (Gerste), Malzmehl (Gerste), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzymes)
Composizione farina	Farina di frumento , semi (girasole, lino), farina di segale , glutine di frumento , farina di malto torrefatto (orzo), farina di malto (orzo), agente di trattamento della farine (acido ascorbico, enzimi).

Info allergies	Contient du gluten.
Allergiker-Info	Enthält Gluten.
Informazioni allergici	Glutine presente.

Conservation	6 mois / Monate / Mesi
Konservierung	
conservazione	

Certification / Zertifizierung / Certificazione	FSSC 22`000
--	-------------

Attestation	Cette matière première est conforme à la législation alimentaire suisse et européenne.
Bestätigungen	Dieses Rohmaterial entspricht der schweizerischen und europäischen Lebensmittel-Gesetzgebung.
Attestazione	Questa materia prima è conforme alla legislazione alimentare svizzera ed europea.

Valeurs nutritionnelles / Nährwerte / Valori nutritivi	pour / für / per 100g
Valeur énergétique / Energiewert / Valore energetico	1556 kJ (370 kcal)
Lipides / Fett / Grassi	7.4 g
dont / davon / di cui:	
- Acides gras saturés / gesättigte Fettsäure / acidi grassi saturi	1.0 g
Glucides / Kohlenhydrate / Carboidrati	56.7 g
dont / davon / di cui:	
- sucres / Zucker / zuccheri	0.8 g
Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibre alimentari	6.2 g
Protéines / Eiweiss / Proteine	16.2 g
Sel / Salz / Sale*	0.005 g

* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement / Der Salzgehalt ist ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen / Il tenore di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Composition pain	Farine de froment , eau, graines (tournesol, lin), farine de seigle , levure, gluten de froment , sel, farine de malt torréfiée (orge), farine de malt (orge), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Brot-Zusammensetzung	Weizenmehl , Wasser, Kerne (Sonnenblumen, Lein), Roggenmehl , Hefe, Weizengluten , Salz, Malzmehl geröstet (Gerste), Malzmehl (Gerste), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).
Composizione pane	Farina di frumento , acqua, semi (girasole, lino), farina di segale , lievito, glutine di frumento , sale, farina di malto torrefatto (orzo), farina di malto (orzo), agente di trattamento della farine (acido ascorbico).

Valeurs nutritionnelles pain / Brot Nährwerte / Valori nutritivi pane	pour / für / per 100g	% GDA* *	GDA**
Valeur énergétique / Energiewert / Valore energetico	1159 kJ (276 kcal)	14%	2000 kcal
Lipides / Fett / Grassi	5.5 g	9%	70g
- Acides gras saturés / gesättigte Fettsäure / acidi grassi saturi	0.7 g	4%	20g
Glucides / Kohlenhydrate / Carboidrati	42.2 g	16%	260g
- sucres / Zucker / zuccheri	0.6 g	0.7%	90g
Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibre alimentari	4.6 g	15%	30 g
Protéines / Eiweiss / Proteine	12.1 g	24%	50 g
Sel / Salz / Sale	1.7 g	28%	6 g

**GDA = GUIDELINE DAILY AMOUNT

GDA: Richtwerte für die Tageszufuhr einer erwachsenen Person, basierend auf einer Ernährung von täglich 2000 kcal. Der Bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, körperlicher Aktivität etc.

GDA: repères nutritionnels journaliers pour un adulte basé sur un apport énergétique quotidien de 2000 kcal. Selon l'âge, le sexe, l'activité corporelle, etc., les besoins peuvent être plus ou moins élevés.

GDA: quantità giornaliere indicative per un adulto, calcolate sulla base di un'alimentazione di 2000 kcal al giorno. Le necessità nutrizionali variano in funzione dell'età, del sesso, dell'attività fisica, ecc.

VVi / 29.07.2020