

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Granopan 100%																											
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Boulangerie produit semi-fini																											
<b>Numéro d'article</b>	: 00244050025.0																											
<b>Emballages</b>	: Sac / 25 kg																											
<b>Type de conditionnement</b>	: Sac en papier à film intérieur PE																											
<b>Ingrédients</b>	: Farine de <b>blé</b> , flocons de céréales ( <b>blé, seigle, orge, avoine</b> , millet), <b>gluten de blé</b> , sel marin, acidifiant (acétate de calcium), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes ( <b>blé</b> )																											
<b>Allergènes</b>	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de: -																											
<b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b> <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1383</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>329</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>1.9</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>60.6</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>0.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>15.3</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>2.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>5.9</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1383	kJ	Kilocalories	329	kcal	Graisse	1.9	g	dont acides gras saturés	0.3	g	Hydrates de carbone	60.6	g	dont sucres	0.5	g	Protéine	15.3	g	Sel	2.5	g	Fibre alimentaire	5.9	g
Kilojoules	1383	kJ																										
Kilocalories	329	kcal																										
Graisse	1.9	g																										
dont acides gras saturés	0.3	g																										
Hydrates de carbone	60.6	g																										
dont sucres	0.5	g																										
Protéine	15.3	g																										
Sel	2.5	g																										
Fibre alimentaire	5.9	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>	: 7 Mois (aux conditions susmentionnées)																											

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

**Date** (YYYY-MMDD) : 2019/03/19  
*Version*