

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
|--|---|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|-----|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|-----|---|----------|------|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Pain de l'artisan 30%   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Boulangerie produit semi-fini   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 00931050025.0   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <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> , sel marin, levain sec ( <b>blé</b> ), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Allergènes</b>  | : Contient: Gluten<br>Peut contenir des traces de: -  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Valeurs énergétiques - et nutritives</b><br><i>calculée à la 100g</i> | : <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1295</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>309</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>1.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>61.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>11.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>7.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>5.8</td> <td>g</td> </tr> </table> | Kilojoules | 1295 | kJ | Kilocalories | 309 | kcal | Graisse | 1.7 | g | dont acides gras saturés | 0.2 | g | Hydrates de carbone | 61.4 | g | dont sucres | 0.1 | g | Protéine | 11.2 | g | Sel | 7.5 | g | Fibre alimentaire | 5.8 | g |
| Kilojoules   | 1295  | kJ         |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 309   | kcal       |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Graisse  | 1.7   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 0.2   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 61.4  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 0.1   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Protéine   | 11.2  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Sel  | 7.5   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 5.8   | 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>   | : 12 Mois<br>(aux conditions susmentionnées)  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |

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

**Date** (YYYY-MMDD) : 2019/04/10  
*Version*