

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Dinkelberger 100%																											
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Boulangerie produit semi-fini																											
<b>Numéro d'article</b>	: 00604050025.0																											
<b>Emballages</b>	: Sac / 25 kg																											
<b>Type de conditionnement</b>	: Sac en papier à film intérieur PE																											
<b>Ingrédients</b>	: Farine <b>d'épeautre</b> complète, flocons <b>d'épeautre</b> , flocons de purée de pommes de terre, graines de tournesol (12%), levain sec <b>d'épeautre</b> , extrait de malt ( <b>orge</b> ), sucre, dextrose, farine de malt ( <b>blé, seigle</b> ), sel de cuisine iodé, épaississant (farine de guar), concentré de raisins, régulateur d'acidité (E 262)																											
<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>1525</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>364</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>6.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>1.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>57.6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>7.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>11.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>2.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>7.5</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1525	kJ	Kilocalories	364	kcal	Graisse	6.3	g	dont acides gras saturés	1.5	g	Hydrates de carbone	57.6	g	dont sucres	7.2	g	Protéine	11.0	g	Sel	2.2	g	Fibre alimentaire	7.5	g
Kilojoules	1525	kJ																										
Kilocalories	364	kcal																										
Graisse	6.3	g																										
dont acides gras saturés	1.5	g																										
Hydrates de carbone	57.6	g																										
dont sucres	7.2	g																										
Protéine	11.0	g																										
Sel	2.2	g																										
Fibre alimentaire	7.5	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)																											
<b>Responsable pour les questions de qualité</b>	: Martin Rügger qm@agrano.ch																											
<b>Date</b> (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2019/03/19																											