

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Pain de l'instant présent 50%
Dénominations spécifiques	: Produit semi-fini pour la boulangerie
Numéro d'article	: 00919050012.5
Emballages	: Sac / 12.5 kg
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE (À partir du deuxième trimestre 2021, reconversion par roulement Sac en papier avec revêtement en PE)
Ingrédients	: Farine de blé dur, graines de tournesol, farine de maïs, sésame , noix de chanvre, graines de lin, graines de moutarde , graines de colza, gluten de blé , sel de cuisine iodé, graines de courge, levain séché (blé), millet, farine de malte (orge), enzymes (blé), acérola en poudre (sur support d'amidon de manioc)
Allergènes	: Contient: Gluten, sésame, moutarde Peut contenir des traces de: -

Valeurs énergétiques - et nutritives

calculée à la 100g

Kilojoules	1790	kJ
Kilocalories	400	kcal
Graisse	22.4	g
dont acides gras saturés	2.4	g
Hydrates de carbone	34.1	g
dont sucres	1.0	g
Protéine	19.2	g
Sel	4.4	g
Fibre alimentaire	11.2	g

Microbiologie : Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.

Instructions de stockage : froid et sec

Durée de conservation : 12 Mois
(aux conditions susmentionnées)

Responsable pour les questions de qualité : Fabian Ryser
qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2023/03/07 AHa
Version