

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
|--|---|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|-----|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|-----|---|----------|------|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Pain aux marrons 50%  |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Boulangerie produit semi-fini   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 00459050025.0   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <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> , farine de marrons (28%), flocons de <b>seigle</b> , <b>gluten de blé</b> , dextrose, sel de cuisine iodé, miel en poudre (miel, maltodextrine), farine de <b>blé</b> prégélatinisée, acidifiants (acide lactique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes ( <b>blé</b> )   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <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>1309</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>315</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>1.8</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>60.2</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>7.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>14.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>4.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>5.5</td><td>g</td></tr></table> | Kilojoules | 1309 | kJ | Kilocalories | 315 | kcal | Graisse | 1.8 | g | dont acides gras saturés | 0.1 | g | Hydrates de carbone | 60.2 | g | dont sucres | 7.1 | g | Protéine | 14.5 | g | Sel | 4.6 | g | Fibre alimentaire | 5.5 | g |
| Kilojoules   | 1309  | kJ         |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 315   | kcal       |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Graisse  | 1.8   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 0.1   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 60.2  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 7.1   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Protéine   | 14.5  | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Sel  | 4.6   | g          |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 5.5   | 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<br>(aux conditions susmentionnées)   |            |      |    |              |     |      |         |     |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |

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

**Date** (YYYY-MMDD) : 2019/02/15  
*Version*