

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|  |  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
|--|--|------------|------|----|--------------|-----|------|---------|------|---|--------------------------|-----|---|---------------------|------|---|-------------|-----|---|----------|------|---|-----|-----|---|-------------------|-----|---|
| <b>Désignation du produit</b>  | : Pain graines de courge 50%   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Dénominations spécifiques</b>   | : Boulangerie produit semi-fini  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Numéro d'article</b>  | : 00288050025.0  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Emballages</b>  | : Sac / 25 kg  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Type de conditionnement</b>   | : Sac en papier à film intérieur PE  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Ingrédients</b>   | : Farines de céréales ( <b>blé, seigle</b> ), graines de courge (16 %), farine de <b>sésame</b> torréfiée, <b>sésame</b> , son de <b>blé</b> , sel marin, malt ( <b>blé, orge</b> ), <b>gluten de blé</b> , levain sec ( <b>seigle</b> ), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes ( <b>blé</b> )  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Allergènes</b>  | : Contient: Gluten, sésame<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>1529</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>367</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>12.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>2.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>41.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>22.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>4.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>7.3</td> <td>g</td> </tr> </table> | Kilojoules | 1529 | kJ | Kilocalories | 367 | kcal | Graisse | 12.2 | g | dont acides gras saturés | 2.1 | g | Hydrates de carbone | 41.8 | g | dont sucres | 0.9 | g | Protéine | 22.4 | g | Sel | 4.5 | g | Fibre alimentaire | 7.3 | g |
| Kilojoules   | 1529   | kJ         |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Kilocalories   | 367  | kcal       |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Graisse  | 12.2   | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont acides gras saturés   | 2.1  | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Hydrates de carbone  | 41.8   | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| dont sucres  | 0.9  | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Protéine   | 22.4   | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Sel  | 4.5  | g          |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| Fibre alimentaire  | 7.3  | 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)  |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Responsable pour les questions de qualité</b>                         | : Martin Rüegger<br>qm@agrano.ch   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |
| <b>Date</b> (YYYY-MMDD)<br><i>Version</i>                                | : 2018/10/30   |            |      |    |              |     |      |         |      |   |                          |     |   |                     |      |   |             |     |   |          |      |   |     |     |   |                   |     |   |