

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Notre pain à l'orge 100%																											
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Boulangerie produit semi-fini																											
<b>Numéro d'article</b>	: 00914050025.0																											
<b>Emballages</b>	: Sac / 25 kg																											
<b>Type de conditionnement</b>	: Sac en papier à film intérieur PE																											
<b>Ingédients</b>	: <b>Orge</b> complète égrugée, farine complète d' <b>épeautre</b> , levain d' <b>épeautre</b> complet sec (farine complète d' <b>épeautre</b> , culture starter), flocons d' <b>orge</b> complète, <b>orge</b> maltée égrugée, sucre, farine d' <b>orge</b> maltée caramélisée, sel de cuisine iodé, flocons de purée de pommes de terre, stabilisant (gomme guar), dextrose, extrait de malt (malt d' <b>orge</b> , eau), émulsifiant (lécithine), correcteur d'acidité (diacétate de sodium)																											
<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>1409</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>333</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>0.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>62.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>6.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>10.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>2.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>10.8</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1409	kJ	Kilocalories	333	kcal	Graisse	1.7	g	dont acides gras saturés	0.4	g	Hydrates de carbone	62.8	g	dont sucres	6.9	g	Protéine	10.9	g	Sel	2.4	g	Fibre alimentaire	10.8	g
Kilojoules	1409	kJ																										
Kilocalories	333	kcal																										
Graisse	1.7	g																										
dont acides gras saturés	0.4	g																										
Hydrates de carbone	62.8	g																										
dont sucres	6.9	g																										
Protéine	10.9	g																										
Sel	2.4	g																										
Fibre alimentaire	10.8	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>	: 9 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																											