

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

**Désignation du produit** : Krustimiel 100%

Dénominations spécifiques : Préparation élaborée pour petits pains rustiques à l'épeautre avec graines

oléagineuses (9%), gruau de lupin (5%) et miel (2%)

Numéro d'article : 00618050012.5

Emballages : Sac / 12.5 kg

Type de conditionnement : Sac en papier

**Ingrédients** : Farine d'épeautre, farine complète d'épeautre, graines de tournesol,

gruau de lupin, sésame, épeautre complet concassé, flocons

**d'épeautre**, **gluten de blé**, miel destiné à l'industrie, sel, sucre, dextrose, épaississant (E 412), extrait de malt (malt d'**orge**, eau), émulsifiant (E 472e), correcteurs d'acidité (E 339, E 340), arôme, agent de traitement de

la farine (acide ascorbique), enzymes

Allergènes : Contient: Gluten, sésame, lupin

Peut contenir des traces de: -

Valeurs énergétiques - et nutritives

calculée à la 100g

Kilojoules	1559 kJ	
Kilocalories	370 kcal	

Graisse	7.7 g	
dont acides gras saturés	1.1 g	
Hydrates de carbone	55.0 g	
dont sucres	4.8 g	
Protéine	17.0 g	
Sel	2.1 g	
Fibre alimentaire	5.9 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** : 9 Mois

(aux conditions susmentionnées)

Responsable pour les questions de qualité

: Fabian Ryser qm@agrano.ch

**Date**(YYYY-MMDD) : 2023/07/17 JVi

Version