

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Pain soleil 50%																											
Dénominations spécifiques	: Boulangerie produit semi-fini																											
Numéro d'article	: 00703050025.0																											
Emballages	: Sac / 25 kg																											
Type de conditionnement	: Sac en papier à film intérieur PE																											
Ingrédients	: Farine de blé , son de blé , graines de lin, flocons de seigle , flocons de blé , graines de sésame , fibres de blé , graines de tournesol (5%), sel de cuisine iodé, gluten de blé , caramel, épices, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (blé)																											
Allergènes	: Contient: Gluten, sésame Peut contenir des traces de: -																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoules</td> <td>1354</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilocalories</td> <td>327</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>12.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>1.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hydrates de carbone</td> <td>40.2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>2.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>14.0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>4.3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre alimentaire</td> <td>19.1</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoules	1354	kJ	Kilocalories	327	kcal	Graisse	12.0	g	dont acides gras saturés	1.7	g	Hydrates de carbone	40.2	g	dont sucres	2.5	g	Protéine	14.0	g	Sel	4.3	g	Fibre alimentaire	19.1	g
Kilojoules	1354	kJ																										
Kilocalories	327	kcal																										
Graisse	12.0	g																										
dont acides gras saturés	1.7	g																										
Hydrates de carbone	40.2	g																										
dont sucres	2.5	g																										
Protéine	14.0	g																										
Sel	4.3	g																										
Fibre alimentaire	19.1	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	: Martin Rüegger qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2018/10/30																											