

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	:	Pain graines de courge de luxe 50%		
Dénominations spécifiques	:	Prémix pour pains spéciaux		
Numéro d'article	:	02075000020.0		
Emballages	:	Sac / 20 kg		
Type de conditionnement	:	Sachet en papier revêtu de PE		
Ingrédients	:	Graines de courge styrienne* (38 %), semoule de BLÉ dur, flocons de pomme de terre, cœur de tournesol, pétales de malte de FROMENT, GLUTEN de BLÉ, épaississant (gomme guar), farine de graines de courge styrienne* partiellement dégraissées (4%), levain sec de BLÉ (produit à base de farine de BLÉ), épices, fenugrec, poivre de cayenne, sel, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (FROMENT).		
Allergènes	:	* Graines de courge de la région de culture traditionnelle de la courge à huile styrienne (Styrie, Burgenland, Basse-Autriche) Contient: gluten Peut contenir des traces de: œuf, lait, fruits à coque dure (amande, noisette)		
Valeurs énergétiques – et nutritives	:	Kilojoules	1957	kJ
<i>calculée à la 100g</i>		Kilocalories	468	kcal
		Graisse	23.9	g
		dont acides gras saturés	4.3	g
		Hydrates de carbone	25.4	g
		dont sucres	2.6	g
		Protéine	34.5	g
		Sel	0.1	g
		Fibre alimentaire	6.0	g
Microbiologie	:	Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.		
Instructions de stockage	:	Conserver à 20°C, au sec, dans sons emballage d'origine, fermé, à l'abri du gel, de la chaleur et de la lumière directe du soleil.		
Durée de conservation	:	540 jours (aux conditions susmentionnées)		
Responsable pour les questions de qualité	:	qm@agrano.ch		
Date (YYYY/MM/DD)	:	2025/08/19 JBu		
<i>Version</i>				