

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	:	Bake force																					
<b>Dénominations spécifiques</b>	:	Produit semi-fini pour boulangerie																					
<b>Numéro d'article</b>	:	02134000025.0																					
<b>Emballages</b>	:	Sac / 25 kg																					
<b>Type de conditionnement</b>	:	Sac en papier enduit de PE																					
<b>Ingrédients</b>	:	farine de fèves, gluten de BLÉ, farine de malt (ORGE), farine de maïs, acérole en poudre (sur support d'amidon de manioc).																					
<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>1572</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>370</td><td>kcal</td></tr></table>	Kilojoules	1572	kJ	Kilocalories	370	kcal															
Kilojoules	1572	kJ																					
Kilocalories	370	kcal																					
		<table><tr><td>Graisse</td><td>2.8</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>45.7</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>4.2</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>38.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.1</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>4.8</td><td>g</td></tr></table>	Graisse	2.8	g	dont acides gras saturés	0.6	g	Hydrates de carbone	45.7	g	dont sucres	4.2	g	Protéine	38.5	g	Sel	0.1	g	Fibre alimentaire	4.8	g
Graisse	2.8	g																					
dont acides gras saturés	0.6	g																					
Hydrates de carbone	45.7	g																					
dont sucres	4.2	g																					
Protéine	38.5	g																					
Sel	0.1	g																					
Fibre alimentaire	4.8	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>	:	15 Mois (aux conditions susmentionnées)																					

**Responsable pour les questions de qualité** : [qm@agrano.ch](mailto:qm@agrano.ch)

**Date** (YYYY-MMDD) : 2026/05/07 GSa  
*Version*