

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	:	Pain des Alpes 50%		
Dénominations spécifiques	:	Produit semi-fini pour boulangerie		
Numéro d'article	:	00714050025.0		
Emballages	:	Sac / 25 kg		
Type de conditionnement	:	Sac en papier enduit de PE		
Ingrédients	:	Farine de SEIGLE, farine de BLÉ, sel de cuisine iodé, levain sec (BLÉ), gluten de BLÉ, miel en poudre, herbes (souci, mauve, mélisse, verveine, fenouil, hysope, menthe), sucre, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (BLÉ)		
Allergènes	:	Contient: Gluten Peut contenir des traces de: Lait, œuf, amandes, noisettes, noix		
Valeurs énergétiques - et nutritives	:	Kilojoules	1333	kJ
<i>calculée à la 100g</i>		Kilocalories	318	kcal
		Graisse	1.4	g
		dont acides gras saturés	0.2	g
		Hydrates de carbone	62.5	g
		dont sucres	2.6	g
		Protéine	10.4	g
		Sel	4.7	g
		Fibre alimentaire	6.8	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	:	15 Mois (aux conditions susmentionnées)		

Responsable pour les questions de qualité : qm@agrano.ch

Date (YYYY-MMDD) : 2026/06/22 GSa
Version