INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	:	Sovipan 50%
Dénominations spécifiques	:	Produit semi-fini pour boulangerie
Numéro d'article	:	02131000025.0
Emballages	:	Sac / 25 kg
Type de conditionnement	:	Sac en papier enduit de PE
Ingrédients	:	Égrugeage complet (SEIGLE) (CH), graines oléagineuses (graines de lin, graines de tournesol, SÉSAME), gluten de BLÉ, farine de BLÉ prégélatinisée, son de BLÉ, farine de BLÉ, sel de cuisine iodé, farine de malte (ORGE), acidifiant (acide lactique), sucre, caramel, enzymes (BLÉ)
Allergènes	:	Contient: gluten, sésame Peut contenir des traces de: lait, œufs, soja, moutarde

Valeurs énergétiques - et nutritives
Calculé pour 100 ml de concentré

:

Kilojoules	1491	kJ
Kilocalories	535	kcal
Graisse	9.4	g
dont acides gras saturés	1.1	g
Hydrates de carbone	42.7	g
dont sucres	1.3	g
Protéine	19.3	g
Sel	4.1	g
Fibre alimentaire	10.1	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	:	15 Mois (aux conditions susmentionnées)
Responsable pour les questions de qualité	:	qm@agrano.ch
Date *(YYYY/MM/DD)* *Version*	:	2026/03/12 JBu

Agrano AG
Ringstrasse 19
4123 Allschwil
www.agrano.ch

Central
Tel. +41 61 487 72 00
info@agrano.ch

Gestion de qualité
Tel. +41 61 487 72 59
qm@agrano.ch