

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 19.05.2022

Waldkorn® Mais Pyramid

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155884
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	24217
Autres	
Code EAN	5413321042171
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain blanc au blé et au maïs, précuit, surgelé.
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal à être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	100 g	93 - 107 g		
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Longueur:	125 mm	115 - 135 mm		
Largeur:	155 mm	145 - 165 mm		
Forme:	Triangulaire			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		55
Eau		25
Farine de maïs		9
Fibre de blé		2
Boulettes de maïs		2
Gluten de blé		1
Graines de tournesol		1
Levure		< 1
Sel iodé		< 1
	Sel	< 1
	Iodure de potassium	< 1
Farine de maïs prégélatinisée		< 1
Gruau de soja		< 1
Huile de colza		< 1
Préparation fermentescible à base de blé		< 1
Curcuma		< 1
Arôme		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300 < 1

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:

> 10 %:	Arrondi à 5 %	(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
< 1 %:	< 1 %	

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ(55%); Eau; Farine de maïs(9,5%); Fibre de BLÉ; Boulettes de maïs(1,9%); Gluten de BLÉ(1,5%); Graines de tournesol; Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Farine de maïs prégélatinisée(0,8%); Gruau de SOJA; Huile de colza; Préparation fermentescible à base de BLÉ(0,4%); Curcuma; Arôme; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.086 kJ	(257 kcal)
Matières grasses:	2,2 g	
dont acides gras saturés:	0,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	48,3 g	
dont sucres:	0,9 g	
Fibres alimentaires:	4,6 g	
Protéines:	8,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,942 g	
Par portion (100 G)		
Énergie:	1.086 kJ	(257 kcal)
Matières grasses:	2,2 g	
dont acides gras saturés:	0,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	48,3 g	
dont sucres:	0,9 g	
Fibres alimentaires:	4,6 g	
Protéines:	8,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,942 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	932,6 mg
Minéraux - Sodium:	376,9 mg
Eau:	34,8 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	13 %
Matières grasses:	3 %
Acides gras saturés:	2 %
Glucides:	19 %
Sucres:	1 %
Protéines:	17 %

Numéro d'article: 10155884	Mise à jour : 19.05.2022
----------------------------	--------------------------

Sel:	16 %
Par portion (100 G) ADULTES	
Énergie:	13 %
Matières grasses:	3 %
Acides gras saturés:	2 %
Glucides:	19 %
Sucres:	1 %
Protéines:	17 %
Sel:	16 %

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non
* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, SÉSAME, MOUTARDE, LUPIN.			

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

Numéro d'article:	10155884	Mise à jour :	19.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10155884	Mise à jour : 19.05.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,500 kg	Poids brut:	3,890 kg	Nombre de pièces:	35 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	196,00 kg	Poids brut:	243,74 kg	Hauteur totale de palette:	185,80 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	16,2 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	440 mm				
Hauteur:	740 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	370 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	244 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	2,2250 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,69 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	148 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	335 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2240 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Ruban				
Quantité:	12,3269 G				
Longueur:	600.000 mm				
Largeur:	165,1 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

Numéro d'article:	10155884	Mise à jour :	19.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321042171	
Code CN (EU)	1905908000	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.
Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.

Mise à jour :	19.05.2022
Changement:	Information Légale