

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

11.03.2022

### Waldkorn® Classic Boule

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156455</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23459
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398034599
Baker & Baker Global	10156455
Autres	
Code EAN	8712398034599
Code CN (EU)	1905908000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain brun multicéréales, précuit et surgelé.
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Claims (EC No 1924/2006):	Riche en fibre

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Après une courte cuisson, le petit pain est prêt à la consommation. Se prête à toutes sortes de garniture.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température:
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	200 - 220 °C
Décongeler et servir:			

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	58 g	53 - 63 g		
Hauteur:	50 mm	45 - 55 mm		
Diamètre:	95 mm	88 - 102 mm		
Forme:	Rond			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron

Numéro d'article: 10156455

Mise à jour : 11.03.2022

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ(41%); Eau; FARINE DE BLÉ ENTIER(5,7%); GLUTEN DE BLÉ(4,5%); FARINE DE MALT DE BLÉ PARTIELLEMENT GRILLÉ(3,2%); GRAIN DE BLÉ ENTIER(2,7%); FLOCONS D'AVOINE(2,5%); Graines de tournesol; GRAINES D'ORGE(2,2%); GRAINS D'AVOINE(2,2%); Graines de lin brun; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ(1,6%); FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE(1,5%); Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Graines de lin jaune; Huile de colza; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ(0,5%); FIBRE DE BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.113 kJ	(264 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	4,1 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
<b>Glucides:</b>	41,6 g	
dont sucres:	1,9 g	
<b>Protéines:</b>	11,9 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,874 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Orge</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Avoine</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Oui	Oui
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Oui
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Non	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix</b>	Non	Non	Non
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Oui	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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: LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, ŒUF, LUPIN, MOUTARDE, SOJA, SÉSAME.

**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.

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b>	Pas d'huile de palme et de palmiste	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
--------------	-------------------------------------	----------------	---

Numéro d'article: 10156455

Mise à jour : 11.03.2022

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, œuf): Oui  
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.

**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**

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

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	2,610 kg	Poids brut:	2,999 kg
		Nombre de pièces:	45 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

**INFORMATION LÉGALE**

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.