

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	10156455
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

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

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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	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	Non	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: 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

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

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

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,610 kg	Poids brut:	2,999 kg
		Nombre de pièces:	45 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
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.