

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

17.05.2022

Waldkorn® Classic Petit Pain Moelleux**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156503
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24247
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040008459
Autres	
Code EAN	5413321242472
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Après une courte décongélation, le petit pain est prêt pour la consommation. Idéal pour la garniture salée ou sucrée. Congelé le produit dans un sac fermé.	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 30 min

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	64 g	59 - 69 g		
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Longueur:	95 mm	85 - 105 mm		
Largeur:	95 mm	85 - 105 mm		
Forme:	Carré			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Céréales et graines typiques	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron, Multicolore

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		45
Eau		20
Farine de blé entier		4
Gruau de soja		4
Farine de malt de blé partiellement grillée		3
Gluten de blé		3
Flocons d'avoine		3
Graines de tournesol		3
Huile de colza		2
Graines d'orge		2
Graines de lin brun		2
Levure		2
Extrait d'orge malté		2
Grains d'avoine		1
Farine complète de seigle		1
Graines de lin jaune		< 1
Sel iodé		< 1
Sel		< 1
Iodure de potassium		< 1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de calcium	E 482	< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Levain de seigle complet déshydraté		< 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(44%); Eau; FARINE DE BLÉ ENTIER(4,3%); GRUAU DE SOJA; FARINE DE MALT DE BLÉ PARTIELLEMENT GRILLÉ(3,3%); GLUTEN DE BLÉ(3,1%); FLOCONS D'AVOINE(3,0%); Graines de tournesol; Huile de colza; GRAINES D'ORGE(2,2%); Graines de lin brun; Levure; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ(1,5%); GRAINS D'AVOINE(1,1%); FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE(1,1%); Graines de lin jaune; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Mono- et diglycérides d'acides gras; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ(0,6%); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.236 kJ	(294 kcal)
Matières grasses:	7,5 g	
dont acides gras saturés:	1,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,3 g	
Glucides:	41,2 g	
dont sucres:	2,0 g	
Fibres alimentaires:	6,1 g	
Protéines:	12,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,935 g	
Par portion (64 G)		
Énergie:	791 kJ	(188 kcal)
Matières grasses:	4,8 g	
dont acides gras saturés:	0,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,1 g	
Glucides:	26,4 g	
dont sucres:	1,3 g	
Fibres alimentaires:	3,9 g	
Protéines:	7,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,599 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

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):	934,6 mg
Minéraux - Sodium:	374,1 mg
Eau:	31,5 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	11 %
Acides gras saturés:	7 %
Glucides:	16 %
Sucres:	2 %
Protéines:	25 %
Sel:	16 %
Par portion (64 G)	ADULTES
Énergie:	9 %
Matières grasses:	7 %
Acides gras saturés:	5 %
Glucides:	10 %
Sucres:	1 %
Protéines:	16 %
Sel:	10 %

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	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, MOUTARDE, LUPIN, 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.

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:	Non		

Numéro d'article: 10156503 Mise à jour : 17.05.2022

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: 10156503	Mise à jour : 17.05.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,560 kg	Poids brut:	2,936 kg	Nombre de pièces:	40 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			UD par palette:	56 Pce
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	Hauteur totale de palette:	169,70 cm
Poids net:	143,36 kg	Poids brut:	189,90 kg		
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:	354 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	221 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,1123 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	0,9748 G				
Poids:	2,22 g				
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		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	335 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2240 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Ruban				
Quantité:	12,3236 G				
Longueur:	600.000 mm				
Largeur:	165,1 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: 10156503	Mise à jour : 17.05.2022
-----------------------------------	---------------------------------

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	5413321242472	
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 :	17.05.2022
Changement:	Information nutritionnelle, Déclaration des ingrédients, Information Sur L'Emballage