

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 29.04.2022

### Waldkorn® Deluxe Boule géante

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156535</b>
<b>Société</b>	
<b>Code article</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	24163
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321241635
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321241635
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Pain aux céréales à base de grains entiers, précuit, surgelé.
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



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

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	30 min	
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	6 - 8 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	6 - 8 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	110 g	104 - 116 g		
<b>Hauteur:</b>	56 mm	51 - 61 mm		
<b>Diamètre:</b>	110 mm	103 - 117 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Typique	<b>Odeur:</b>	Typique
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Marron

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ entier(34%); Eau; Farine de BLÉ(8,8%); Gluten de BLÉ(6,8%); Graines de tournesol; Farine complète de SEIGLE(4,4%); Graines de citrouille; Gruau de SOJA; Extrait d'ORGE malté(1,8%); Levure; Graines de lin jaune; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Farine de BLÉ malté grillée(1,0%); Farine de LUPIN doux; Grains d'AVOINE(0,9%); Son de BLÉ(0,8%); Sucre caramélisé; Maltodextrine; Huile de colza; Levain de SEIGLE déshydraté(0,2%); Farine de malt d'ORGE(0,2%); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de calcium; Farine de BLÉ malté(0,1%); Germes de BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, L-cystéine.
--

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.172 kJ	(279 kcal)
Matières grasses:	6,9 g	
dont acides gras saturés:	1,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,4 g	
Glucides:	34,6 g	
dont sucres:	2,0 g	
Fibres alimentaires:	7,6 g	
Protéines:	15,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,072 g	
Par portion (110 G)		
Énergie:	1.289 kJ	(306 kcal)
Matières grasses:	7,5 g	
dont acides gras saturés:	1,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,8 g	
Glucides:	38,1 g	
dont sucres:	2,2 g	
Fibres alimentaires:	8,4 g	
Protéines:	17,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,179 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):	1.090,1 mg
Minéraux - Sodium:	428,7 mg
Eau:	33,2 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	14 %
Matières grasses:	10 %
Acides gras saturés:	6 %
Glucides:	13 %
Sucres:	2 %
Protéines:	32 %
Sel:	18 %
Par portion (110 G)	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	11 %
Acides gras saturés:	6 %
Glucides:	15 %
Sucres:	2 %
Protéines:	35 %
Sel:	20 %

Numéro d'article: 10156535

Mise à jour : 29.04.2022

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Oui	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.

**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		

**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

<b>Numéro d'article:</b>	10156535	<b>Mise à jour :</b>	29.04.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**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

Numéro d'article: 10156535

Mise à jour : 29.04.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution				
Poids net:	2,420 kg	Poids brut:	2,793 kg	Nombre de pièces: 22 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:	135,52 kg	Poids brut:	182,32 kg	Hauteur totale de palette: 169,70 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:	354 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	394 mm			
Largeur (extérieur):	294 mm			
Hauteur (extérieur):	221 mm			
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP	
Quantité:	2,2252 G			
Poids:	2,22 g			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	48 mm			
Description:	Étiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	0,7 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	150 mm			
Hauteur:	200 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:	Étiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	4,0000 PCE			
Poids:	0,7 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	150 mm			
Hauteur:	200 mm			
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE	
Quantité:	0,2321 KG			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	500 mm			
Description:	Ruban			
Quantité:	17,8900 G			
Longueur:	600.000 mm			
Largeur:	165,1 mm			
Code				
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière: Oui
EAN:	Oui			

<b>Numéro d'article:</b>	10156535	<b>Mise à jour :</b>	29.04.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321241635	
Code CN (EU)	1905903000	
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.

<b>Mise à jour :</b>	29.04.2022
<b>Changement:</b>	Information Légale