

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

12.05.2022

### Waldkorn® Deluxe Boule

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156538</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24162
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321241628
Autres	
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	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

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70 g	64 - 76 g		
Hauteur:	50 mm	45 - 55 mm		
Diamètre:	95 mm	88 - 102 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

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

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ entier(32%); Eau; Farine de BLÉ(8,6%); Gluten de BLÉ(6,4%); Graines de tournesol; Farine complète de SEIGLE(4,2%); Graines de citrouille; Gruau de SOJA; Extrait d'ORGE malté(1,7%); 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(0,8%); Son de BLÉ(0,7%); 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.

Numéro d'article: 10156538

Mise à jour : 12.05.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.107 kJ	(263 kcal)
Matières grasses:	6,5 g	
dont acides gras saturés:	1,0 g	
Glucides:	32,8 g	
dont sucres:	1,9 g	
Protéines:	14,9 g	
Sel (Na x 2,5):	1,010 g	

**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: LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, ŒUF, 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 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

Numéro d'article: 10156538

Mise à jour : 12.05.2022

**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: 2,450 kg      Poids brut: 2,823 kg      Nombre de pièces: 35 Pce

**Emballage primaire**

Description: Sac      Matière: HDPE

**Emballage secondaire**

Description: Boîte      Matière: Ondulé

Description: Ruban adhésif      Matière: PP

Description: Étiquette      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.