

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.07.2021

Waldkorn® Rustico Petit Pain multicéréales prédécoupé

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10167210
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 26883
Autres	
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Produits de boulangerie, multicereal Baguette au four en pierre, surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Allemagne Continent d'origine: Europe

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	30 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	4 - 6 min	Température:	200 - 220 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	4 - 6 min	Température:	200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids pâte:	135 g	130 - 145 g		
Poids total:	110 g	100 - 120 g		
Hauteur:	48 mm	43 - 53 mm		
Longueur:	160 mm	150 - 170 mm		
Largeur:	77 mm	67 - 87 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Céréales et graines typiques, Cuit, Aromatique	Odeur:	Céréales et graines typiques, Aromatique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun doré

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ (46%); Eau; LEVAIN DE BLÉ (Eau; FARINE DE BLÉ; FARINE DE SEIGLE); FARINE DE SEIGLE (3%); FLOCONS D'AVOINE (3%); Levure; Graines de lin; Graines de citrouille; SEMOULE DE MALT D'ORGE; Sel; GLUTEN DE BLÉ; FARINE DE MALT DE SEIGLE; FARINE DE FROMENT MALTÉE GRILLÉE; EXTRAIT DE MALT D'ORGE; Glucose.

Numéro d'article: 10167210

Mise à jour : 16.07.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.048 kJ	(248 kcal)
Matières grasses:	3,3 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,7 g	
Glucides:	43,6 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	4,4 g	
Protéines:	8,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9500 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):	950,0 mg
Minéraux - Sodium:	370,0 mg
Eau:	36,7 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	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
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, SOJA, SÉSAME, ŒUF.

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: 10167210	Mise à jour : 16.07.2021
----------------------------	--------------------------

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:
E. coli:	/ 1 g	100	10			ISO 6391
Moisissures:	/ g	10 000	100			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100	10			ISO 11290-1

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:	Congelé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	7,70 kg	Poids brut:	8,50 kg	Nombre de pièces:	70 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	4 Pce	Couches:	5 Pce	UD par palette:	20 Pce
Poids net:	154,00 kg	Poids brut:	193,00 kg	Hauteur totale de palette:	164 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	LDPE		
Dimensions:	625*420*600*0,030 mm				
Poids:	45 g				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Dimensions:	598*398*298 mm				
Poids:	614 g				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Dimensions:	105 x 219 mm				
Poids:	3,7 g				
Code					
			Date d'expiration:	MHD	
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200 x 800 x 150 mm				
Poids:	25.000 g				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
	Présent			Remarques
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	> 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	> 1,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	> 2 mm	

Numéro d'article: 10167210	Mise à jour : 16.07.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
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.

Mise à jour :	16.07.2021
Changement:	Information Sur L'Emballage, Autres