

FICHE D'INFORMATION SUR L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

13.04.2021

Waldkorn® Naturele Petit Papillon

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10224915 |
| Société | |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29296 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 5413321292965 |
| Baker & Baker Global | 10224915 |
| Autres | |
| Code EAN | 5413321292965 |
| Code CN (EU) | 1905908000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|---|---|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Baguette au blé avec de la farine d'épeautre, avec des graines (8,5%), précuit, surgelé |
|---|---|

FORMULATION

| Ingrédient | Numéro E | Origine | Pays d'origine <small>Abréviations selon ISO 3166</small> |
|---------------------------------------|------------------|-------------------------|--|
| Farine de blé | | Froment | PL/DE/FR/CZ/SK/AT/DK/FI/LT/LV/S E/HU/NO/PT/RO |
| Farine de blé d'épeautre | | Épeautre | DE/PL |
| Eau | | | PL |
| Flocons d'avoine | | Avoine | PL |
| Gluten de blé | | Froment | DK/FR/FI |
| Graines de tournesol | | Tournesol | AR/BG/CN/L'Union européenne/FR/US/BY/BG/CZ/HU/ MD/PL/RO/RU/SK/UA |
| Graines de sésame | | Sésame | IN/NG/SD |
| Farine de seigle pérenne | | Seigle | AT/l'Europe |
| Graines de lin | | Graines de lin | RU/KZ |
| Farine de engrain | | Froment | AT/l'Europe |
| Farine complète d'avoine | | Avoine | L'Union européenne |
| Farine de blé amidonnier | | Froment | AT/l'Europe |
| Levain séché de blé d'épeautre entier | | Épeautre | l'Europe |
| Cassonade | | Betterave/Canne à sucre | ACP/DE/CU/MZ/ZW |
| Sel | | Minérale | PL |
| Levain de seigle déshydraté | | Seigle | l'Europe/DE |
| Levure | | Micro-Organismes | DE |
| Farine de malt de seigle grillé | | Seigle | FI |
| Extrait d'orge malté | | Orge | DK |
| Miel destiné à l'industrie | | Animal | l'Europe |
| Herbes | | Fenugrec | DE |
| Epices | | Naturel | CA/MA/BY/BG/CZ/HU/MD/PL/RO/R U/SK/UA/GT/FI/TR |
| Agent de Traitement de la Farine | | | |
| | Acide ascorbique | E 300 | Fermentation |
| | | | CN |

DÉCLARATION

L'origine variétale et/ou géographique de ce produit tel qu'elle est indiquée dans ce document peut être sujet à de légères modifications ponctuelles. Ceci étant dû à une décision de notre fournisseur ou au fait que ce document ne saurait tenir compte des modifications ultérieures à sa date d'édition. Dans la base de données (SAPRM) les spécifications des matières premières sont cependant toujours à jour et remplissent ainsi la fonction de source de référence unique. Ces changements sont dans la plupart des cas insignifiants et n'influenceront pas la formulation ou la déclaration d'ingrédients du produit fini. Si les changements transmis par notre fournisseur influent sur la Qualité (incluant Casher, Halal, OGM, Végétalien, Végétarien et le traitement ionisant), la sécurité alimentaire ou le statut juridique de cet ingrédient, ces derniers seront immédiatement répercutés, l'impact sur le produit fini sera déterminé et les clients en seront informés. Dans les cas où l'information la plus récente est nécessaire, durant des exercices de traçabilité par exemple, Baker & Baker utilise systématiquement sa base de données. Elle contient les informations les plus récentes disponibles à date.