

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

10.11.2025

Waldkorn® Classic Petit pain Empereur

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10251913

Société

Code article

Baker & Baker Global

10251913

Baker & Baker BENELUX NV

29609

Autres

Code EAN

5604267102351

Code CN (EU)

1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Pain brun multicéréales, précuit et surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain brun multicéréales, précuit et surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Portugal

Condition physique: Surgelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	30 min	Température:	21 - 25 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	10 - 12 min	Température:	200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	60 g	55,5 - 64,5 g		
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Longueur:	95 mm	85 - 105 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Pain
Aspect visuel: Surgelé, Typique
Structure: Typique

Odeur: Pain
Couleur: Brun clair

Numéro d'article: 10251913

Mise à jour :

10.11.2025

FORMULATION

Ingrediént		Numéro E	%*
Farine de blé (Blé)		27	
Farine de blé entier (Blé)		25	
Eau		16	
Gluten de blé (Blé)		5	
Farine de malt de blé partiellement grillée (Blé)		3	
Flocons d'avoine (Avoine)		3	
Graines de tournesol		3	
Grain de blé entier (Blé)		3	
Graines de lin brun		3	
Graines d'orge (Orge)		2	
Grains d'avoine (Avoine)		2	
Levure		2	
Extrait d'orge malté (Orge)		2	
Farine complète de seigle (Seigle)		2	
Sel iodé		< 1	
Sel		< 1	
Iodure de potassium		< 1	
Huile de colza		< 1	
Levain de seigle déshydraté (Seigle)		< 1	
Fibre de blé (Blé)		< 1	
Agent de Traitement de la Farine		< 1	
Acide ascorbique	E 300	< 1	

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ) (27%); Farine de blé entier (BLÉ) (25%); Eau; Gluten de blé (BLÉ) (4,6%); Farine de malt de blé partiellement grillée (BLÉ) (3,4%); Flocons d'avoine (AVOINE) (3,4%); Graines de tournesol; Grain de blé entier (BLÉ) (2,8%); Graines de lin brun; Graines d'orge (ORGE) (2,3%); Grains d'avoine (AVOINE) (2,3%); Levure; Extrait d'orge malté (ORGE) (1,8%); Farine complète de seigle (SEIGLE) (1,6%); Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Huile de colza; Levain de seigle déshydraté (SEIGLE) (0,6%); Fibre de blé (BLÉ) (0,5%); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.213 kJ (288 kcal)
Matières grasses:	5,0 g
dont acides gras saturés:	0,6 g
dont acides gras mono-insaturés:	1,4 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,3 g
Glucides:	45 g
dont sucres:	3,0 g
Fibres alimentaires:	6,4 g
Protéines:	13 g
Sel (Na x 2,5):	0,80 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):	925,3 mg
Minéraux - Sodium:	336,00 mg
Eau:	29,5 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	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	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
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 *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 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: ŒUF, LUPIN, LAIT, MOUTARDE, FRUITS À COQUE, SÉSAME, SOJA.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.

Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

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:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

Numéro d'article:	10251913	Mise à jour :	10.11.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -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:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	3,000 kg	Poids brut:	3,331 kg	Nombre de pièces:
Palette				
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois	Couches:	7 Pce	UD par palette:
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	213,9 kg	56 Pce
Poids net:	168,0 kg			
Emballage primaire				
Description:	Flexible film, Tube	Matière:	HDPE	
Quantité:	0,0255 KG			
Couleur:	Bleu			
Largeur:	421 mm			
Emballage secondaire				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	Ondulé	
Quantité:	2,0600 G			
Largeur:	48 mm			
Description:	Boîte	Matière:		
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	329,01 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	398 mm			
Largeur (extérieur):	293 mm			
Hauteur (extérieur):	241 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	110 mm			
Hauteur:	207 mm			
Code				
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:
Emballage tertiaire				
Description:	Film étirable	Matière:	PE	
Quantité:	0,2710 KG			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	500 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	3,0000 PCE			
Poids:	1,02 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	149 mm			
Hauteur:	210 mm			
Description:	Palette	Matière:	Bois	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	25.000 g			
Longueur:	1.200,00 mm			
Largeur:	800,00 mm			
Hauteur:	144,00 mm			
Code				
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non	Code matière:
Autres codes:	SSCC			Oui

Numéro d'article: 10251913

Mise à jour :

10.11.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 1 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:			
Ferreux:	Oui	Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,5 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905903000	
EAN13	5604267102351	

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

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 : 10.11.2025
Changement: