

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	 dedicated to delight	Mise à jour : 05.11.2024
		Waldkorn® Classic Petit Pain Empereur

CODE MATÉRIEL	
Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154238
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24233
Autres	
Code EAN	5413321242335
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE	
Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain brun multicéréales, précuit et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT	
	
Pain précuit, Surgelé Pistolet multicéréales précuit et surgelé.	

INFORMATIONS GÉNÉRALES	
Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION			
Recette standard			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal pour être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Surgelé à température ambiante.		
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 total:	60 g			
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Diamètre:	105 mm	100 - 110 mm		
Forme:	Rond			

INFORMATION SENSORIELLE			
Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Brun clair
Structure:	Typique		

Numéro d'article: 10154238

Mise à jour : 05.11.2024

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Eau		25
Farine de blé (Blé)		25
Farine complète de blé (Blé)		20
Gluten de blé (Blé)		4
Flocons d'avoine (Avoine)		4
Farine de malt de blé partiellement grillée (Blé)		3
Grain de blé entier (Blé)		3
Graines de tournesol		3
Graines de lin brun		2
Orge		2
Avoine		2
Levure		2
Extrait de malt d'orge (Orge)		2
Farine complète de seigle (Seigle)		2
Huile de colza		< 1
Levain de seigle déshydraté (Seigle)		< 1
Sel iodé		< 1
	Sel	
	Iodate de potassium	
Antioxydant		< 1
	Acide ascorbique	
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:		
> 10 %:		Arrondi à 5 %
> 1 % - < 10 %:		Arrondi à 1 %
< 1 %:		< 1 %
		(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
		(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Farine de blé (BLÉ) (23,4%); Farine complète de blé (BLÉ) (20%); Gluten de blé (BLÉ) (4,3%); Flocons d'avoine (AVOINE) (3,6%); Farine de malt de blé partiellement grillée (BLÉ) (3%); Grain de blé entier (BLÉ) (3%); Graines de tournesol; Graines de lin brun; ORGE (1,9%); AVOINE (1,9%); Levure; Extrait de malt d'orge (ORGE) (1,5%); Farine complète de seigle (SEIGLE) (1,5%); Huile de colza; Levain de seigle déshydraté (SEIGLE) (0,6%); Sel iodé (Sel); Iodate de potassium; Antioxydant: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.041 kJ	(247 kcal)
Matières grasses:	4,5 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,1 g	
Glucides:	37 g	
dont sucres:	0,7 g	
Fibres alimentaires:	5,9 g	
Protéines:	12 g	
Sel (Na x 2,5):	0,68 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

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):	680,0 mg
Minéraux - Sodium:	272,00 mg
Eau:	26,3 g

Numéro d'article: 10154238

Mise à jour : 05.11.2024

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	Non	Non
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° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiquetée.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: LAIT / LACTOSE, SOJA, SÉSAME.			
Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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.

DURABILITÉ

Type: Pas d'huile de palme et de palmiste

Valeur:

Modèle chaîne d'approvisionnement:

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
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 7954
Levures:	/ g	1 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

Numéro d'article:	10154238	Mise à jour :	05.11.2024
-------------------	----------	---------------	------------

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:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.		
Conditions de transport			
Température de transport:	-18 °C		

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		3 kg	Poids brut:		3,4 kg
			Nombre de pièces:		50 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm en bois			
UD par couche:		8 Pce	Couches:		7 Pce
Poids net:		168 kg	Poids brut:		212,4 kg
			UD par palette:		56 Pce
			Hauteur totale de palette:		184 cm
Emballage primaire					
Description:		Enveloppé de film rétractable		Matière:	
Nombre de pièces:		2 Pce		LDPE	
Dimensions:		885 mm			
Poids:		30 g			
Emballage secondaire					
Description:		Boîte		Matière:	
Dimensions:		396x296x241 mm		Carton	
Poids:		346 g			
Description:		Étiquette		Matière:	
Dimensions:		300x105 mm		Papier	
Poids:		3 g			
Code					
EAN:		Oui	Date d'expiration:		JJMMAAAA
Remarques:		EAN-Code: 5413321242335			
Emballage tertiaire					
Description:		Palette		Matière:	
Dimensions:		1200x800x150 mm		Bois	
Poids:		22.000 g			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321242335	
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 :	05.11.2024
Changement:	Formulation, Déclaration des ingrédients