



## Fiche Technique



*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Fournisseur:</b>                  | KOMPLET Benelux GmbH & Co. KG   |
| <b>Adresse:</b>                      | Lampertskaul 10<br>9952 DRINKLANGE  |
| <b>Tel.:</b>                         | 00352/997639  |
| <b>Fax:</b>                          | 00352-978024  |
| <b>Internet:</b>                     | <a href="http://www.kompletbenelux.com/">http://www.kompletbenelux.com/</a><br>info@kompletbenelux.com  |
| <b>Numéro d'urgence: (24 heures)</b> | <b>0474/179766</b><br>Nous mettons à disposition ce numéro à utiliser en cas d'urgence. Merci de ne l'utiliser qu'en cas d'urgence / de crise (numéro à appeler en dehors des horaires de bureau). Pour d'autres renseignements ou pendant les horaires de bureau nous vous remercions de vous adresser à nos services. |

Nous garantissons la conformité des marchandises que nous vous livrons- y compris leur emballage-, à la législation européenne en vigueur. Leur fabrication est effectuée dans des conditions de soin et d'hygiène optimales, et elles ont subi les contrôles internes nécessaires. Nous disposons d'une analyse des risques, et la maîtrise des points critiques est documentée dans notre HACCP.

### 1) Produit

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>dénomination commerciale:</b> | <b>PAIN RACINES</b>  |
| <b>Référence:</b>                | <b>10716.40</b>  |
| <b>EAN Nr.:</b>                  | 4025599220499  |
| <b>Description du produit:</b>   | Mix pour la préparation de pains et petits pains traditionnels au froment. |



## Fiche Technique

Recette:  
KOMPLET Pain Racines 20           0,400 kg  
Farine de froment Type 550       1,500 kg  
Eau                                    1,200 kg  
Levure                                0,020 kg

-----  
Pré - pâte                            3,120 kg

Temps de pétrissage ( pétrin spirale ) : 3 minutes en 1ère vitesse, 6 minutes en 2ème vitesse

Température de la pâte:           24°C

Temps de repos de la pâte:       +/- 20 à 24 heures à 7 - 10°C

Pâte:  
KOMPLET Pain Racines 20           2,500 kg  
Farine de froment Type 550       10,000 kg  
Pré - pâte                            3,120 kg  
Eau                                    10,000 kg  
Levure                                0,020 kg

-----  
Pâte                                    25,640 kg

Temps de pétrissage:       15 minutes en 1ère vitesse  
                                  15 minutes en 2ème vitesse ( Pétrin spirale )

Température de la pâte:       24°C

Repos de la pâte:           +/- 18 à 20 heures à 7 - 10°C

Poids de pâtons:           0,575 kg

Durée de fermentation:   aucune

Température de cuisson:   250°C tombant à 200°C

Temps de cuisson:       +/- 50 minutes

Déposer la pâte après pétrissage dans une cuve légèrement huilée, prévue à cet effet. La cuve doit être huilée pour permettre à la pâte de se détacher facilement lors du retournement de celle ci.

Etendre la pâte sur table de travail et partager en morceaux longitudinaux de +/- 0,575 kg. Sans autre préparation toucher les extrémités des morceaux de pâte une contre l'autre et déposer les morceaux bien enfarinés sur une étireuse.

Ensuite sans fermentation, les mettre directement à la vapeur. Après +/- 5 minutes réduire la température de cuisson à 200°C.

Petites pâtisseries à partir du Pain Racines 20

Partager la pâte étalée sur la longueur ( +/-3 - 4 cm ). Ensuite poser des morceaux de pâte +/- 80 g, les déposer sur des tapis d'enfournement et les mettre à vapeur.

La température de cuisson et le mode de cuisson est identique au Wurzelbrot. Le temps de cuisson se situe entre 25 et 28 minutes.

Pain Racines avec des oignons rissolés

Préparer la pâte selon la recette de base. Après pétrissage, introduire 1,200 kg oignons rissolés et continuer de pétrir.

La suite de la préparation correspond à la recette donnée pour le Wurzelbrot et les petites pâtisseries de Pain Racines 20.



## Fiche Technique

### 2) Emballage

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Poids net du [kg]:</b>       | 25   |
| <b>Type de conditionnement:</b> | sac papier   |
| <b>Dimensions [cm]:</b>         | 67x45x13.5   |
| <b>Palettisation:</b>           | 30   |
| <b>UV / Couche:</b>             | 3 unités par couche  |
| <b>Identification du lot:</b>   | Numéro d'ordre fixé par le système de gestion informatique |

Par la présente, nous confirmons la conformité de nos emballages à la réglementation sur la sécurité alimentaire. Nous confirmons l'innocuité des emballages et objets servant au conditionnement des produits que nous commercialisons, et susceptibles d'entrer en contact avec ceux-ci. Les matériaux utilisés ne libèrent aucune substance pouvant mettre en danger la santé du consommateur ou affecter négativement la denrée alimentaire.

#### **Traçabilité:**

Nos produits répondent aux exigences du règlement CE 178/2002. Nos unités de ventes sont identifiées à l'aide d'un EAN 128, qui comprend l'EAN du produit, son numéro de lot, ainsi que sa DDM.

### 3) Conditions de transport et de stockage

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| <b>DDM [jours]:</b>             | 364          |
| <b>Conditions de transport:</b> | frais et sec |
| <b>Conditions de stockage:</b>  | frais et sec |



## Fiche Technique

### 4) Ingrédients / Déclaration des allergènes

Ingrédients: farine de **froment** fractionnée, gluten de **froment**, levain de **blé** déshydraté désactivé, sel iodaté (iodate de potassium), dextrose, farine maltée d'**orge**, farine de malt de **seigle**, farine maltée de **froment**, levure inactivée, agent(s) de traitement de la farine: E 300, enzymes

|    | Allergènes majeurs (règlementation européenne)                         | Selon recette                       |
|----|--|-------------------------------------|
| 1  | céréales contenant du gluten et produits à base de céréales            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 2  | crustacés et produits à base de crustacés                              | <input type="checkbox"/>            |
| 3  | oeufs et produits à base d'oeufs                                       | <input type="checkbox"/>            |
| 4  | poissons et produits à base de poissons                                | <input type="checkbox"/>            |
| 5  | arachides et produits à base d'arachides                               | <input type="checkbox"/>            |
| 6  | soja et produits à base de soja  | <input type="checkbox"/>            |
| 7  | lait et produits à base de lait  | <input type="checkbox"/>            |
| 8  | fruits à coque et produits à base de ces fruits                        | <input type="checkbox"/>            |
| 9  | céleri et produits à base de célerie                                   | <input type="checkbox"/>            |
| 10 | moutarde et produits à base de moutarde                                | <input type="checkbox"/>            |
| 11 | graines de sésame et produits à base de graines de sésame              | <input type="checkbox"/>            |
| 12 | anhydrides sulfureux et sulfites >10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> | <input type="checkbox"/>            |
| 13 | lupin et produits à base de lupin                                      | <input type="checkbox"/>            |
| 14 | mollusques et produits à base de mollusques                            | <input type="checkbox"/>            |
| 15 | divers   | <input type="checkbox"/>            |

Peut contenir des traces de: fruits à coque , lait , lupin , oeufs , soja

### 5) Qualité sensorielle

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| <b>Aspect / couleur:</b> | produit gris sous forme de poudre |
| <b>Goût / Odeur:</b>     | goût de farine, neutre            |



## Fiche Technique

### 6) Informations nutritionnelles

| Valeurs calculées [en g pour 100g]:   | Mix         | Convient pour: régime  |
|---|-------------|--|
| Energie (kJ / kcal)   | 1.397 / 334 | <input checked="" type="checkbox"/> végétarien   |
| matières grasses  | 1,9         | <input checked="" type="checkbox"/> végétalien   |
| - dont acides gras saturés  | 0,4         | <input type="checkbox"/> kasher  |
| Glucides  | 49,2        | <input checked="" type="checkbox"/> halal  |
| - dont sucres   | 5,2         |  |
| Fibres alimentaires   | 2,8         |  |
| Protéines   | 27,3        |  |
| Sel   | 8,69        |  |
| Ces valeurs sont indicatives. Le produit comporte des ingrédients naturels, des variations peuvent se produire. |             | Valable pour le produit avant sa mise en œuvre. Valable également pour le produit élaboré uniquement si les ingrédients ajoutés correspondent au régime. |

### 7) Teneur en acides gras trans

La teneur en acides gras trans des graisses végétales en g pour 100 g de matière grasse est  $\leq 2$  et correspond donc au Règlement de l'UE 2019/649.

### 8) Caractéristiques microbiologiques (Critères et seuils préconisés par la DGHM pour les produits farines de céréales)

|   | Valeurs de référence | Valeurs d'alerte |
|---|----------------------|------------------|
| Flore aérobie mésophile / 1 g             | 1000000              | ---              |
| E. Coli / 1 g                             | 10                   | 100              |
| Staphylocoques à coagulase positive / 1 g | 100                  | 1000             |
| Bacillus cereus / 1 g                     | 100                  | 1000             |
| Anaérobies sulfito-réducteurs             | 100                  | 1000             |
| Salmonella / 25 g                         | ---                  | absence          |
| Moisissures / 1 g                         | 10000                | ---              |

### 9) Résidus, contaminants et polluants

Les paramètres et valeurs maximales de contaminants, métaux lourds, résidus et mycotoxines sont respectés au regard des directives réglementaires européennes. Ainsi les conditions énoncées par la réglementation européenne, ainsi que leurs modifications et actualisations, sont remplies.



## Fiche Technique

### 10) Risques de corps étrangers

Afin d'assurer la meilleure qualité de nos produits, nous avons mis en place des mesures visant à réduire au maximum le risque de corps étrangers dans notre système HACCP: aimants permanents, tamis trieurs vibrants et détecteurs de métaux. Ces équipements sont installés sur toutes nos lignes de fabrication. Ces équipements font l'objet de contrôles réguliers définis dans le cadre du système HACCP, et testés pour valider leur fonctionnalité et leur efficacité. Notre règlement interne interdit le port de bijoux en unité de fabrication. Les tenues de travail sont réglementées et les principes d'hygiène de base sont appliqués (ne pas manger, boire en production, interdiction de fumer...). Nous dispensons une formation annuelle à notre personnel sur l'hygiène, l'HACCP et la sécurité des aliments. Nous appliquons notre procédure glass control dans le cadre de la prévention des corps étrangers.

### 11) Statut OGM

Aucun des produits que nous élaborons et commercialisons n'est étiquetable comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard des directives CE n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, CE n°1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM. Cela s'applique à toutes les matières premières utilisées, y compris les additifs et les arômes.

### 12) Rayonnement ionisant

Nous confirmons par la présente que ni les matières premières utilisées, ni les produits fabriqués n'ont été traités par ionisation.

### 13) Nanotechnologies

En l'état actuel de nos connaissances aucun des produits que nous fabriquons et commercialisons n'est soumis à la déclaration de nanotechnologie.

Nos informations sur la mise en œuvre et les applications de nos produits, nos procédés, notre assistance technique et d'autres informations, vous sont communiquées en toute bonne foi, et sans engagement. Nous vous encourageons à mener vos propres tests avec les produits fournis afin de confirmer leur aptitude aux procédés et applications attendues.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation. Cette fiche technique est établie informatiquement. Elle est valide sans signature.

**Date d'impression** 19.09.2022

|                                |                                   |               |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| Date d'émission:<br>19.09.2022 | Date de validation:<br>19.09.2022 | Version:<br>6 |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------|