# Fiche Technique

*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*

| | |
|---|---|
| **Fournisseur:** | KOMPLET Benelux GmbH & Co. KG |
| **Adresse:** | Lampertskaul 10<br>9952 DRINKLANGE |
| **Tel.:** | 00352/997639 |
| **Fax:** | 00352-978024 |
| **Internet:** | http://www.kompletbenelux.com/ |
| | info@kompletbenelux.com |
| **Numéro d'urgence: (24 heures)** | **0474/179766**<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

| | |
|---|---|
| **dénomination commerciale:** | **PAN O'MAIS PAIN DE MARQUE** |
| **Référence:** | **12773.02** |
| **EAN Nr.:** | 4025599211909 |
| **Description du produit:** | Un pain savoreux et original á base de perles de mais extrudées. |

# Fiche Technique

```
Recette de base:
KOMPLET PAN O`MAIS              10,000 kg
Eau                      5,000 - 5,500 kg
Levure                            0,300 kg

Poids de la pâte       15,300 - 15,800 kg

Méthode de travail:
Température de la pâte: 25 - 26°C
Temps de pétrissage:    6 minutes en première vitesse +
                        4 minutes en deuxième vitesse ( spirale )
Pointage:               30 - 40 minutes
Apprêt:                 35 - 45 minutes
Température de cuisson: +/- 220°C pour des pains de 600 gr
Temps de cuisson:       45 minutes
```

## 2) Emballage

| | |
|---|---|
| **Poids net du [kg]:** | 25 |
| **Type de conditionnement:** | sac papier |
| **Dimensions [cm]:** | 78x31.5x13.5 |
| **Palettisation:** | 30 |
| **UV / Couche:** | 3 unités par couche |
| **Identification du lot:** | Numéro d'ordre fixé par le système de gestion informatique |

Par la présente, nous confirmons la conformité de nos emballages à la règlementation 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

| | |
|---|---|
| **DDM [jours]:** | 364 |
| **Conditions de transport:** | frais et sec |
| **Conditions de stockage:** | frais et sec |

## 4) Ingrédients / Déclaration des allergènes

Ingrédients: farine de **froment**, produits à base de maïs (env. 17,2%) (boules de maïs (farine de maïs extrudée), semoule de mais), graines de tournesol, gluten de **froment**, levain de **blé** déshydraté désactivé, sel, émulsifiant(s): E 472 e, E 322; dextrose, 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 | ☑ |
| 2 | crustacés et produits à base de crustacés | ☐ |
| 3 | oeufs et produits à base d'oeufs | ☐ |
| 4 | poissons et produits à base de poissons | ☐ |
| 5 | arachides et produits à base d'arachides | ☐ |
| 6 | soja et produits à base de soja | ☐ |
| 7 | lait et produits à base de lait | ☐ |
| 8 | fruits à coque et produits à base de ces fruits | ☐ |
| 9 | céleri et produits à base de célerie | ☐ |
| 10 | moutarde et produits à base de moutarde | ☐ |
| 11 | graines de sésame et produits à base de graines de sésame | ☐ |
| 12 | anhydrides sulfureux et sulfites>10mg/kg ou 10mg/L en SO2 | ☐ |
| 13 | lupin et produits à base de lupin | ☐ |
| 14 | mollusques et produits à base de mollusques | ☐ |

Peut contenir des traces de: graines de sésame, lait , lupin , soja

## 5) Qualité sensorielle

| | |
|---|---|
| **Aspect / couleur:** | mélange gris, avec des perles de mais extrudées |
| **Goût / Odeur:** | mais, neutre |

## 6) Informations nutritionnelles

| Valeurs calculées [en g pour 100g]: | Mix |
|---|---|
| Energie (kJ / kcal) | 1.508 / 360 |
| matières grasses | 4,8 |
| - dont acides gras saturés | 1,1 |
| Glucides | 62,7 |
| - dont sucres | 1,2 |
| Fibres alimentaires | 3,4 |
| Protéines | 14,0 |
| Sel | 1,80 |

**Convient pour: régime**

- ☑ végétarien
- ☑ végétalien
- ☐ kasher
- ☑ halal

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

Der Gehalt an Trans-Fettsäuren aus pflanzlichen Fetten in g pro 100 g Fett ist ≤ 2 und erfüllt somit VO (EU) 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 |
| Clostridium perfringens | 100 | 1000 |
| Salmonella / 25 g | --- | absence |
| Moisissures / 1 g | 10000 | --- |

Nos préparations ainsi que les pâtes et masses fabriquées à partir de celles-ci ne sont pas destinées à être consommées crues et doivent toujours être bien cuites.

## 9) Résidus, contaminants et polluants

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

## 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** 17.08.2023

| Date d'émission: | Date de validation: | Version: |
|---|---|---|
| 08.08.2023 | 08.08.2023 | 8 |