



## Fiche Technique



*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*

<b>Fournisseur:</b>	KOMPLET Benelux GmbH & Co. KG
<b>Adresse:</b>	Lampertskaul 10 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> info@kompletbenelux.com
<b>Numéro d'urgence: (24 heures)</b>	<b>0474/179766</b> 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>PROBODY 100 PAIN DE MARQUE</b>
<b>Référence:</b>	<b>11277.40</b>
<b>EAN Nr.:</b>	4025599257198
<b>Description du produit:</b>	Préparation pour un pain riche en protéines, contenant des produits de céréales complètes et de graines.



# Fiche Technique

Recette pour 42 pièces de 450 g :  
KOMPLET ProBody 100 10,000 kg  
Levure boulangère 0,300 kg  
Eau 8,600 kg  
-----  
Poids total 18,900 kg

Mode d'emploi :  
Mélanger KOMPLET ProBody 100 et l'eau dans le pétrin à spirale, pendant 2 min en 1ère vitesse. Laisser macérer la pâte dans la cuve pendant 10 min. Ajouter la levure.

Pétrissage : 1 min en 1ère vitesse  
13 à 18 min en 2ème vitesse

Température de la pâte : 26 à 28 °C  
Repos de la pâte : 20 min

Après le repos, peser des pâtons de 450 g, les façonner.  
Humidifier légèrement la surface, les rouler dans un mélange de graines, et déposer dans des moules rectangulaires préalablement graissés. Laisser pointer pendant environ 50 min.

Temp. de Cuisson : 245 °C tombant à 200 °C  
Temps de Cuisson : pendant 70 min (avec buée)

## 2) Emballage

**Poids net du [kg]:**

25

**Type de conditionnement:**

sac papier

**Dimensions [cm]:**

72x45x13

**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 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

**DDM [jours]:**

364

**Conditions de transport:**

frais et sec

**Conditions de stockage:**

frais et sec



## Fiche Technique

### 4) Ingrédients / Déclaration des allergènes

Ingrédients: protéine de **blé**, farine de **soja**, graines de lin, graines de tournesol, concassés de **soja**, graines de **sésame**, graines de lin jaunes, farine complète de **blé d'épeautre**, fibres de pommes, sons de **blé d'épeautre** déshydraté, sel, extrait de malt d'**orge**, épices

	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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
12	anhydrides sulfureux et sulfites >10mg/kg ou 10mg/L en SO2	<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"/>

Peut contenir des traces de: lait , lupin

### 5) Qualité sensorielle

**Aspect / couleur:** Mélange en poudre, brun . Présence de graines

**Goût / Odeur:** céréales



## Fiche Technique

### 6) Informations nutritionnelles

Valeurs calculées [en g pour 100g]:	Mix	Convient pour: régime
Energie (kJ / kcal)	1.816 / 434	<input checked="" type="checkbox"/> végétarien
matières grasses	22,8	<input checked="" type="checkbox"/> végétalien
- dont acides gras saturés	3,5	<input type="checkbox"/> kasher
Glucides	12,7	<input checked="" type="checkbox"/> halal
- dont sucres	2,4	
Fibres alimentaires	16,1	
Protéines	36,6	
Sel	1,71	
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
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.



## Fiche Technique

### 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.

### 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** 22.12.2023

Date d'émission: 18.12.2023	Date de validation: 18.12.2023	Version: 4
--------------------------------	-----------------------------------	---------------