

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	 dedicated to delight	Mise à jour : 03.12.2024
		Waldkorn® Deluxe Boule

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156538
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24162
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321241628
Autres	
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain aux céréales à base de grains entiers, précuit, surgelé.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

	Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)
---	--

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Claims (EC No 1924/2006):	Riche en fibre

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70 g	64 - 76 g		
Hauteur:	50 mm	45 - 55 mm		
Diamètre:	95 mm	88 - 102 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron

Numéro d'article: 10156538

Mise à jour : 03.12.2024

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé entier (Blé)			30	
Eau			30	
Farine de blé (Blé)			8	
Gluten de blé (Blé)			7	
Graines de tournesol			5	
Farine complète de seigle (Seigle)			3	
Graines de citrouille			3	
Extrait d'orge malté (Orge)			3	
Gruau de soja (Soja)			3	
Levure			1	
Graines de lin jaune			1	
Farine de blé maltée grillée (Blé)			1	
Sel iodé			< 1	
	Sel			< 1
	Iodure de potassium			< 1
Grains d'avoine (Avoine)			< 1	
Son de blé (Blé)			< 1	
Farine d'avoine entière pré-gélatinisée (Avoine)			< 1	
Levain de seigle déshydraté (Seigle)			< 1	
Huile de colza			< 1	
Farine de malt d'orge (Orge)			< 1	
Farine de blé malté (Blé)			< 1	
Germes de blé (Blé)			< 1	
Agent de Traitement de la Farine			< 1	
	Acide ascorbique	E 300		< 1
	L-cystéine	E 920		< 1
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %) < 1 %: < 1 %				

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé entier (BLÉ)(32%); Eau; Farine de blé (BLÉ)(8,1%); Gluten de blé (BLÉ)(6,7%); Graines de tournesol; Farine complète de seigle (SEIGLE)(3,0%); Graines de citrouille; Extrait d'orge malté (ORGE)(3,0%); Gruau de soja (SOJA); Levure; Graines de lin jaune; Farine de blé maltée grillée (BLÉ)(1,1%); Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Grains d'avoine (AVOINE)(1,0%); Son de blé (BLÉ)(0,7%); Farine d'avoine entière pré-gélatinisée (AVOINE)(0,7%); Levain de seigle déshydraté (SEIGLE)(0,5%); Huile de colza; Farine de malt d'orge (ORGE)(0,2%); Farine de blé malté (BLÉ)(0,1%); Germes de blé (BLÉ)(0,1%); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, L-cystéine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.111 kJ	(264 kcal)
Matières grasses:	6,7 g	
dont acides gras saturés:	1,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,7 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	2,2 g	
Fibres alimentaires:	7,0 g	
Protéines:	15 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0 g	
Par portion (70 G)		
Énergie:	778 kJ	(185 kcal)
Matières grasses:	4,7 g	
dont acides gras saturés:	0,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,6 g	
Glucides:	23 g	
dont sucres:	1,5 g	
Fibres alimentaires:	4,9 g	
Protéines:	10 g	
Sel (Na x 2,5):	0,71 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):	1.017,0 mg
Minéraux - Sodium:	407,20 mg
Eau:	37,0 g

Numéro d'article: 10156538

Mise à jour : 03.12.2024

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	13 %
Matières grasses:	10 %
Acides gras saturés:	5 %
Glucides:	13 %
Sucres:	2 %
Protéines:	30 %
Sel:	17 %
Par portion (70 G)	ADULTES
Énergie:	9 %
Matières grasses:	7 %
Acides gras saturés:	3 %
Glucides:	9 %
Sucres:	2 %
Protéines:	21 %
Sel:	12 %

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 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	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	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	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n o 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 des traces de: LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, ŒUF.

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.

Numéro d'article:	10156538	Mise à jour :	03.12.2024
-------------------	----------	---------------	------------

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	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

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
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10156538	Mise à jour :	03.12.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		2,450 kg	Poids brut:		2,823 kg
			Nombre de pièces:		35 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm			
UD par couche:		8 Pce	Couches:		7 Pce
Poids net:		137,20 kg	Poids brut:		183,99 kg
			UD par palette:		56 Pce
			Hauteur totale de palette:		169,70 cm
Emballage primaire					
Description:		Sac		Matière:	
Quantité:		1,0000 PCE		HDPE	
Poids:		16,2 g			
Couleur:		Bleu			
Largeur:		440 mm			
Hauteur:		740 mm			
Emballage secondaire					
Description:		Boîte		Matière:	
Quantité:		1,0000 PCE		Ondulé	
Poids:		354 g			
Couleur:		Blanc			
Longueur (extérieur):		394 mm			
Largeur (extérieur):		294 mm			
Hauteur (extérieur):		221 mm			
Description:		Ruban adhésif		Matière:	
Quantité:		0,0020 KG		BOPP	
Couleur:		Transparent			
Largeur:		48 mm			
Description:		Etiquette		Matière:	
Quantité:		1,0000 PCE		Papier	
Poids:		2,5 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		150 mm			
Hauteur:		200 mm			
Code					
Date de production:		Non	Date d'expiration:		JJMMAAAA HH MM
Nom:		Oui	Fournisseur:		Oui
EAN:		Oui	Code matière:		Oui
Emballage tertiaire					
Description:		Palette		Matière:	
Quantité:		1,0000 PCE		Bois	
Poids:		25.000 g			
Longueur:		1.200 mm			
Largeur:		800 mm			
Hauteur:		150 mm			
Description:		Feuille		Matière:	
Quantité:		2,0000 PCE		Ondulé	
Poids:		296 g			
Surface:		0,86 m²			
Couleur:		Marron			
Longueur:		1.150 mm			
Largeur:		750 mm			
Description:		Etiquette		Matière:	
Quantité:		4,0000 PCE		Papier	
Poids:		0,7 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		150 mm			
Hauteur:		200 mm			
Description:		Film étirable		Matière:	
Quantité:		0,2239 KG		LDPE	
Couleur:		Transparent			
Largeur:		500 mm			
Description:		Ruban			
Quantité:		17,2626 G			
Longueur:		600.000 mm			
Largeur:		165,1 mm			
Code					
Date de production:		Numéro de lot SAP	Date d'expiration:		Oui
Nom:		Oui	Fournisseur:		Oui
EAN:		Oui	Code matière:		Oui

Numéro d'article:	10156538	Mise à jour :	03.12.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille: 4 mm	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321241628	
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 :	03.12.2024
Changement:	Déclaration des ingrédients, Peut contenir des allergènes