

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 27.11.2024

Waldkorn® Heritage 50% 25kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article 10194176

Autres

Code EAN 4017040039651
Code CN (EU) 1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mix Pain

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mix pour pain avec sel pour la fabrication de pain multicéréales au goût de levain.

Selon la législation aux Pays-Bas: pain blanc.
Voir "Consigne d'utilisation".

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Allemagne Continent d'origine: Europe (UE)
Condition physique: Poudre

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Pour un usage professionnel uniquement.

Instructions de préparation

Dosage: 50 % De farine totale/ mix

Remarques: Selon la législation aux Pays-Bas:
- pain blanc: ajouter 50% de la farine de blé.

Pétrissage Vitesse première (Pétrin à spirale): Temps: 12 min

Pétrissage Vitesse secondaire (Pétrin à spirale): Temps: 3 min

Température de la pâte 26 °C

Pousse: Temps: 30 min

Remarques: Première pointage

Pousse: Temps: 60 min **Température:** 32 °C **R.H.:** 75 %

Remarques: Pousse

Cuisson: Temps: 45 min **Température:** 230 °C

Remarques: Cuisson: ± 45 minutes à 230°C avec vapeur, ouvrir la clef après 30 minutes

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Salé, Légèrement acide, Céréales **Odeur:** Légèrement acide, Légèrement comme de la farine

Aspect visuel: Poudre contenant des céréales et graines **Couleur:** Gris, Légèrement tacheté

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de SEIGLE (25%); Farine de BLÉ d'épeautre (11%); Flocons d'AVOINE (10%); Graines de tournesol; Gluten de BLÉ; Graines de lin brun; Préparation fermentescible à base de BLÉ (6%); Farine d'AVOINE entier prégelatinisé (5%); Graines d'ORGE (5%); Extrait d'ORGE malté; Sel de mer; Levure déshydratée; Farine de malt de SEIGLE grillé (1,6%); Levain de SEIGLE déshydraté désactivé (1,5%); Huile de colza; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Waldkorn® Heritage 50% 25kg

Numéro d'article: 10194176 Mise à jour : 27.11.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.628 kJ	(387 kcal)
Matières grasses:	11,3 g	
dont acides gras saturés:	1,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,1 g	
Glucides:	49,5 g	
dont sucres:	5,2 g	
Fibres alimentaires:	8,5 g	
Protéines:	17,6 g	
Sel (Na x 2,5):	3,0060 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

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):	3.038,3 mg
Minéraux - Sodium:	1.202,4 mg
Eau:	10,0 g

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	Oui	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	Oui	Oui
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: SOJA, LAIT / LACTOSE, SÉSAME, LUPIN.

D'après l'analyse et la gestion des risques de l'usine, les allergènes énumérés dans la clause "peut contenir" sont les seuls allergènes pertinents pour le risque de contamination croisée. Les allergènes présents sur la ligne de production et dans l'usine sont donnés à titre indicatif et ne présentent pas nécessairement de 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.

Waldkorn® Heritage 50% 25kg

Numéro d'article: 10194176 Mise à jour : 27.11.2024

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	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	182 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 25 °C

Waldkorn® Heritage 50% 25kg

Numéro d'article:	10194176	Mise à jour :	27.11.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,165 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800				
UD par couche:	3 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	30 Pce
Poids net:	750 kg	Poids brut:	780,91 kg	Hauteur totale de palette:	154,5 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	165,4 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	350 mm				
Hauteur:	950 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage secondaire					
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	25,000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	552 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,3900 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Feuille	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	53,75 g				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.200 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent	Maille:	12 mm
Filtres:	Oui		
	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle:	2,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de controle:	3,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de controle:	3,5 mm
Rayons-X:	Non		

Waldkorn® Heritage 50% 25kg

Numéro d'article:	10194176	Mise à jour :	27.11.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 :	27.11.2024
Changement:	