

## FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com

Mise à jour : 22.05.2025

## Waldkorn® Classic Croquant PO SG

## CODES MATIÈRE PREMIÈRE

## Numéro d'article

Numéro d'article

10119184

## Autres

Code EAN

4017040093905

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 petits pains multicéréales avec graines.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

Continent d'origine:

Europe (UE)

Condition physique:

Poudre

## CONSIGNES D'UTILISATION

## Instructions de préparation

Dosage:

50 % De farine totale/ mix

Remarques:

Pour la régulation Néerlandaise:

- Pain blanc (Standard): ajouter 50% de la farine de blé.

- Pain gris: Ajouter max. 10% de la farine de blé et min. 40% de la farine complète de blé.

## INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Grillé, Légèrement salé

Odeur:

Malt

Aspect visuel:

Poudre contenant des céréales et graines

Couleur:

Marron

Structure:

Poudre

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ (50%); Grains d'AVOINE (10%); Farine de SEIGLE (10%); Graines de lin brun; Gruau de SOJA; Graines de tournesol; Extrait d'ORGE malté; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); Gluten de BLÉ; Farine de SOJA; Farine de BLÉ maltée grillée (1,2%); Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

## Pour 100 grammes de produit

|                                  |          |            |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie:                         | 1.594 kJ | (379 kcal) |
| Matières grasses:                | 9,0 g    |            |
| dont acides gras saturés:        | 1,7 g    |            |
| dont acides gras mono-insaturés: | 2,0 g    |            |
| dont acides gras poly-insaturés: | 4,9 g    |            |
| Glucides:                        | 55,0 g   |            |
| dont sucres:                     | 3,3 g    |            |
| Fibres alimentaires:             | 7,7 g    |            |
| Protéines:                       | 15,4 g   |            |
| Sel (Na x 2,5):                  | 3,0210 g |            |

# Waldkorn® Classic Croquant PO SG

Numéro d'article: 10119184

Mise à jour :

22.05.2025

## 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      |
| Cholestérol:                                                   | 0,4 ppm    |
| Sel (NaCl):                                                    | 3.018,2 mg |
| Minéraux - Sodium:                                             | 1.208,4 mg |
| Eau:                                                           | 10,3 g     |

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

| Allergène                                                                    | Présent |                     |       |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|-------|
|                                                                              | produit | ligne de production | usine |
| Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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     | 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                                                     | Oui     | 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° 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, 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.

## DURABILITÉ

Type: Huile de palme

Modèle chaîne  
d'approvisionnement:

Segregation

## 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.

# Waldkorn® Classic Croquant PO SG

Numéro d'article: 10119184 Mise à jour : 22.05.2025

## 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

|                                |                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Conditions de stockage</b>  |                                                       |
| Date de durabilité minimale:   | 270 Jrs                                               |
| Température de stockage:       | 12 - 25 °C                                            |
| Conseil de stockage:           | Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Au sec |
| <b>Conditions de transport</b> |                                                       |
| Température de transport:      | 2 - 25 °C                                             |

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution |                      |                    |              |                            |               |
|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------|----------------------------|---------------|
| Poids net:            |                      | 25 kg              | Poids brut:  |                            | 25,158 kg     |
| Palette               |                      |                    |              |                            |               |
| Type de palette:      | Euro palette en bois |                    |              |                            |               |
| UD par couche:        | 3 Pce                | Couches:           | 10 Pce       | UD par palette:            | 30 Pce        |
| Poids net:            | 750 kg               | Poids brut:        | 780,6 kg     | Hauteur totale de palette: | 154,4 cm      |
| Emballage primaire    |                      |                    |              |                            |               |
| Description:          | Sac                  | Matière:           | Papier, HDPE |                            |               |
| Quantité:             | 1,0000 PC            |                    |              |                            |               |
| Poids:                | 158 g                |                    |              |                            |               |
| Largeur:              | 350 mm               |                    |              |                            |               |
| Hauteur:              | 910 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:                | 460 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             |                    |              |                            |               |

# Waldkorn® Classic Croquant PO SG

Numéro d'article: 10119184 Mise à jour : 22.05.2025

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

### Risques physiques - système de contrôle spécifique

|                     | Présent |                                | Remarques |
|---------------------|---------|--------------------------------|-----------|
| Tamis:              | Oui     | Maille: 12 mm                  |           |
| Filtres:            | Non     |                                |           |
| Détecteur de métal: | Oui     |                                |           |
| Ferreux:            |         | Ø appareil de contrôle: 2,5 mm |           |
| Non ferreux:        |         | Ø appareil de contrôle: 3,5 mm |           |
| Inoxidable:         |         | Ø appareil de contrôle: 3,5 mm |           |
| Rayons-X:           | Non     |                                |           |

## 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 : 22.05.2025  
Changement: Complete revision