

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 17.05.2022

### Waldkorn® Classic Petit Pain Moelleux

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156503</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	24247
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040008459
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321242472
Code CN (EU)	1905908000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain brun multicéréales, cuit, 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

<b>Application</b>	
Après une courte décongélation, le petit pain est prêt pour la consommation. Idéal pour la garniture salée ou sucrée. Congelé le produit dans un sac fermé.	
<b>Instructions de préparation</b>	
Décongélation:	Temps: 30 min

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	64 g	59 - 69 g		
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Longueur:	95 mm	85 - 105 mm		
Largeur:	95 mm	85 - 105 mm		
Forme:	Carré			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Céréales et graines typiques	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron, Multicolore

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		45
Eau		20
Farine de blé entier		4
Gruau de soja		4
Farine de malt de blé partiellement grillée		3
Gluten de blé		3
Flocons d'avoine		3
Graines de tournesol		3
Huile de colza		2
Graines d'orge		2
Graines de lin brun		2
Levure		2
Extrait d'orge malté		2
Grains d'avoine		1
Farine complète de seigle		1
Graines de lin jaune		< 1
Sel iodé		< 1
Sel		< 1
Iodure de potassium		< 1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de calcium	E 482	< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Levain de seigle complet déshydraté		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 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(44%); Eau; FARINE DE BLÉ ENTIER(4,3%); GRUAU DE SOJA; FARINE DE MALT DE BLÉ PARTIELLEMENT GRILLÉ(3,3%); GLUTEN DE BLÉ(3,1%); FLOCONS D'AVOINE(3,0%); Graines de tournesol; Huile de colza; GRAINES D'ORGE(2,2%); Graines de lin brun; Levure; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ(1,5%); GRAINS D'AVOINE(1,1%); FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE(1,1%); Graines de lin jaune; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Mono- et diglycérides d'acides gras; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ(0,6%); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.236 kJ	(294 kcal)
Matières grasses:	7,5 g	
dont acides gras saturés:	1,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,3 g	
Glucides:	41,2 g	
dont sucres:	2,0 g	
Fibres alimentaires:	6,1 g	
Protéines:	12,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,935 g	
Par portion (64 G)		
Énergie:	791 kJ	(188 kcal)
Matières grasses:	4,8 g	
dont acides gras saturés:	0,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,1 g	
Glucides:	26,4 g	
dont sucres:	1,3 g	
Fibres alimentaires:	3,9 g	
Protéines:	7,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,599 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):	934,6 mg
Minéraux - Sodium:	374,1 mg
Eau:	31,5 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	11 %
Acides gras saturés:	7 %
Glucides:	16 %
Sucres:	2 %
Protéines:	25 %
Sel:	16 %
Par portion (64 G)	ADULTES
Énergie:	9 %
Matières grasses:	7 %
Acides gras saturés:	5 %
Glucides:	10 %
Sucres:	1 %
Protéines:	16 %
Sel:	10 %

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	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	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN, SÉSAME.			

**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.

**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:	Non		

Numéro d'article: 10156503 Mise à jour : 17.05.2022

**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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10156503	Mise à jour : 17.05.2022
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	2,560 kg	Poids brut:	2,936 kg
		Nombre de pièces:	40 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	143,36 kg	Poids brut:	189,90 kg
		UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	169,70 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	16,2 g		
Couleur:	Bleu		
Largeur:	440 mm		
Hauteur:	740 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	354 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	394 mm		
Largeur (extérieur):	294 mm		
Hauteur (extérieur):	221 mm		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Quantité:	1,1123 G		
Poids:	2,22 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Quantité:	0,9748 G		
Poids:	2,22 g		
Largeur:	48 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1,69 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	148 mm		
<b>Code</b>			
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
Code matière:	Oui		
EAN:	Oui		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	25.000 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	150 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	335 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2240 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	12,3236 G		
Longueur:	600.000 mm		
Largeur:	165,1 mm		
<b>Code</b>			
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
Code matière:	Oui		
EAN:	Oui		

<b>Numéro d'article:</b> 10156503	<b>Mise à jour :</b> 17.05.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321242472	
Code CN (EU)	1905908000	
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.

<b>Mise à jour :</b>	17.05.2022
<b>Changement:</b>	Information nutritionnelle, Déclaration des ingrédients, Information Sur L'Emballage