

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.11.2024

Waldkorn® Classic Pyramide**CODE MATÉRIEL**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155886
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24222
Baker & Baker FRANCE SARL	24222
Baker & Baker Global	10155886
Autres	
Code EAN	5410003242225
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain brun multicéréales, précuit et surgelé.
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain précuit

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	100 g	93 - 107 g		
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Longueur:	125 mm	115 - 135 mm		
Largeur:	150 mm	140 - 160 mm		
Forme:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pain	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun foncé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ)(26%); Eau; Farine de blé entier (BLÉ)(22%); Gluten de blé (BLÉ)(4,7%); Farine de malt de blé partiellement grillée (BLÉ)(3,4%); Grain de blé entier (BLÉ)(2,8%); Flocons d'avoine (AVOINE)(2,7%); Graines de tournesol; Graines d'orge (ORGE)(2,3%); Grains d'avoine (AVOINE)(2,3%); Graines de lin brun; Extrait d'orge malté (ORGE)(1,7%); Farine complète de seigle (SEIGLE)(1,6%); Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Graines de lin jaune; Huile de colza; Levain de seigle déshydraté (SEIGLE)(0,6%); Fibre de blé (BLÉ); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.160 kJ (275 kcal)
Matières grasses:	4,4 g
dont acides gras saturés:	0,6 g
dont acides gras mono-insaturés:	1,3 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,3 g
Glucides:	44 g
dont sucres:	2,0 g
Fibres alimentaires:	6,3 g
Protéines:	12 g
Sel (Na x 2,5):	0,96 g
Remarques:	Cru (raw)

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):	959,6 mg
Minéraux - Sodium:	384,50 mg
Eau:	32,2 g
Remarques:	Cru (raw)

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	Non	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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SOJA.

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".

Numéro d'article: 10155886

Mise à jour : 26.11.2024

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: Pas d'huile de palme et de palmiste Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

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: 10155886	Mise à jour : 26.11.2024
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,500 kg	Poids brut:	3,889 kg	Nombre de pièces:	35 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	196,00 kg	Poids brut:	243,69 kg	Hauteur totale de palette:	185,8 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:	370 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	244 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP		
Quantité:	0,0020 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,5 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	296 g				
Surface:	0,86 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2239 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Ruban				
Quantité:	12,3223 G				
Longueur:	600.000 mm				
Largeur:	165,1 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10155886	Mise à jour : 26.11.2024
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
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
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 :	26.11.2024
Changement:	Peut contenir des allergènes