

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 09.10.2017
Code EAN: 5413321242069

Carre waldkorn® vital 1x3kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10152456
Société	Code article
CSM BENELUX BV	24206
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321242069

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Petit pain rectangulaire, précuit et surgelé. Idéal comme casse-croûte avec garniture salée et sucrée. Le petit pain contient des froment, malt, graines de tournesol, maïs, graines de lin, avoine, et graines de sésame.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
------------------------	----------

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 total:	100 g	93 - 107 g		
Hauteur:	50 mm	45 - 55 mm		
Longueur:	130 mm	122 - 138 mm		
Largeur:	75 mm	70 - 80 mm		
Forme:	Rectangulair			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*						
Farine de blé		50						
Eau		25						
Malt grillé		5						
	Orge	3						
	Blé	1						
Gluten de blé		5						
Graines de tournesol		4						
Graines de lin brun		3						
Semoule de maïs		2						
Grains d'avoine		2						
Orge		1						
Sel iodé		1						
	Sel	1						
	Iodure de potassium	< 1						
Son de blé		1						
Levure		1						
Son d'avoine		< 1						
Graines de sésame		< 1						
Graines de lin jaune		< 1						
Fibres de pomme		< 1						
Fibres de betterave		< 1						
Huile végétale		< 1						
	Huile de colza	< 1						
Émulsifiant		< 1						
	Stéaroyl-2-lactylate de calcium (E 482)	E 482						
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472e)	E 472e						
Levain de seigle déshydraté		< 1						
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-left: 20px;"> <tr> <td>> 10 %:</td> <td>Arrondi à 5 %</td> </tr> <tr> <td>> 1 % - < 10 %:</td> <td>Arrondi à 1 %</td> </tr> <tr> <td>< 1 %:</td> <td>< 1 %</td> </tr> </table>			> 10 %:	Arrondi à 5 %	> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	< 1 %:	< 1 %
> 10 %:	Arrondi à 5 %							
> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %							
< 1 %:	< 1 %							
(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)								

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé; Eau; Malt grillé (**Orge, Blé**); **Gluten de blé;** Graines de tournesol; Graines de lin brun; Semoule de maïs; **Grains d'avoine; Orge;** Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); **Son de blé;** Levure; **Son d'avoine; Graines de sésame;** Graines de lin jaune; Fibres de pomme; Fibres de betterave; Huile végétale; Colza; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de calcium (E 482), Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472e); **Levain de seigle déshydraté.**

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.183 kJ	(281 kcal)
Matières grasses:	5,6 g	
dont acides gras saturés:	1,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,0 g	
Glucides:	43,0 g	
dont sucres:	1,4 g	
Fibres alimentaires:	5,4 g	
Protéines:	11,9 g	
Sel (Na x 2,5):	1,041 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit		
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g	
Sel (NaCl):	1.057,2 mg	
Minéraux - Sodium:	416,3 mg	
Eau:	32,9 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
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	Oui
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
Céleri et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Oui	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.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: <input type="checkbox"/> uf, Soja, Lait / Lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Lupin.			
Allergènes sur la liste LEDA			
Gluten	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Kamut	Non	Non	Oui
Crustacés	Non	Non	Non
<input type="checkbox"/> uf	Non	Oui	Oui
Poisson	Non	Non	Oui
Arachides	Non	Non	Oui
Soja	Non	Oui	Oui
Lait	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	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	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri	Non	Oui	Oui
Moutarde	Non	Oui	Oui
Sésame	Oui	Oui	Oui
Sulfite	0 PPM	Oui	Oui
Lupin	Non	Oui	Oui
Mollusques	Non	Non	Non
Lactose	Non	Oui	Oui
Cacao	Non	Oui	Oui
Glutamate (E 620 - E 625)	Non	Oui	Oui
Poulet	Non	Non	Oui
Coriandre	Non	Oui	Oui
Maïs	Oui	Oui	Oui
Légumineuses	Non	Oui	Oui
<input type="checkbox"/> uf	Non	Oui	Oui
Porc	Non	Oui	Oui
Carotte	Non	Oui	Oui

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 BIOLOGIQUE

Biologique:

Non

Numéro d'article: 10152456	Mise à jour : 09.10.2017
----------------------------	--------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher:	Non	Convient pour l'alimentation c <input type="checkbox"/> liaque:	Non
Halal:	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui		
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui		
Convient au régime végétarien:	Non		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 7954
Levures:	/ g	100 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				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:	-18 °C
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10152456	Mise à jour : 09.10.2017
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,000 kg	Poids brut:	3,390 kg	Nombre de pièces:	30 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	168,00 kg	Poids brut:	215,49 kg	Hauteur totale de palette:	185,80 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	16,2 g				
Largeur:	440 mm				
Hauteur:	740 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	2,2250 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	363 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	244 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,74 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	152,5 mm				
Hauteur:	137,7 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Non				
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:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	103,5 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	750 mm				
Largeur:	1.150 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,3490 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	2,49 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10152456 Mise à jour : 09.10.2017

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent	Maille:	4 mm	Remarques
Tamis:	Oui			
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	5413321242069	
Code CN (EU)	19059090	

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.