

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 09.06.2021

Waldkorn® Classic petit pain

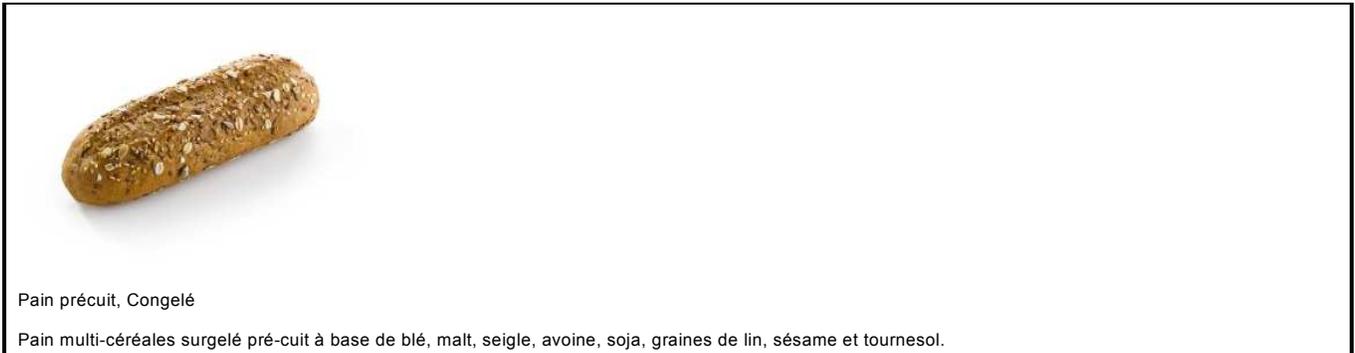
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155132
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	24228
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321242281
Baker & Baker Global	10155132
Autres	
Code EAN	5413321242281
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Demi-baguette Waldkorn®, partiellement cuit, surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongelé à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	10 - 12 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	80 g	76 - 84 g		
Longueur:	180 mm	170 - 190 mm		
Circonférence:	170 mm	160 - 180 mm		
Forme:	Long, Baguette			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Brun foncé
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; FLOCONS D'AVOINE; Graines de tournesol; GLUTEN DE BLÉ; Graines de lin brun; FARINE DE MALT DE BLÉ PARTIELLEMENT GRILLÉ; GRAIN DE BLÉ ENTIER; FIBRE DE BLÉ; GRAINES DE SÉSAME; ORGE; AVOINE; Levure; FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE; EXTRAIT DE MALT D'ORGE; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); LEVAIN DE SEIGLE; Huile de colza; Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.
--

Numéro d'article: 10155132

Mise à jour : 09.06.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.288 kJ	(305 kcal)
Matières grasses:	5,6 g	
dont acides gras saturés:	0,8 g	
Glucides:	49,0 g	
dont sucres:	1,5 g	
Protéines:	11,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0600 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	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Oui	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	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: LAIT / LACTOSE, 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".

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 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.

Numéro d'article: 10155132 Mise à jour : 09.06.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ISO 21528-2
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 7954
Levures:	/ g	1 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,2 kg	Poids brut:	3,6 kg	Nombre de pièces:	40 Pce
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	1		
Emballage primaire					
Description:	Enveloppé de film rétractable		Matière:	LDPE	
Emballage secondaire					
Description:	Boîte		Matière:	Carton	
Description:	Étiquette		Matière:	Papier	

INFORMATION LÉGALE

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.