

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 14.03.2022

### Waldkorn® Classic Petit Pain Moelleux aux Raisins-Noix

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10185260</b>
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	24246
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321242465
Autres	
Code EAN	5413321000256
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain brun multicéréales avec raisins et noix, 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

Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 30 min

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	70 g	65 - 75 g		
Hauteur:	40 mm	36 - 44 mm		
Longueur:	75 mm	70 - 80 mm		
Largeur:	75 mm	70 - 80 mm		
Forme:	Carré avec décorationVierkant met decoratie			

#### INFORMATION SENSORIELLE

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

**FORMULATION**

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			30	
Raisins secs			25	
Eau			10	
Noisettes			4	
Flocons d'avoine			4	
Farine de blé entier			3	
Graines de tournesol			3	
Levure			2	
Gluten de blé			2	
Gruau de soja			2	
Graines de lin brun			2	
Farine de malt de blé partiellement grillé			2	
Graines de lin jaune			1	
Graines d'orge			1	
Sucre			1	
Extrait d'orge malté			< 1	
Grains d'avoine			< 1	
Farine complète de seigle			< 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
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e		< 1
Levain de seigle déshydraté			< 1	
Lactosérum en poudre (Lait)			< 1	
Zeste de citron			< 1	
Farine de blé pré-gélatinisée			< 1	
Dextrose			< 1	
Huiles végétales			< 1	
	Colza			< 1
Poudre à Lever			< 1	
	Diphosphates	E 450		< 1
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
Agent de Traitement de la Farine			< 1	
	Acide ascorbique	E 300		< 1
	L-cystéine	E 920		< 1
Arôme naturel de citron			< 1	
Arôme naturel orange			< 1	
Épaississant			< 1	
	Gomme de guar	E 412		< 1
Amidon modifié de pomme de terre			< 1	
Conservateur			< 1	
	Sorbate de potassium	E 202		< 1
Humectant			< 1	
	Propylèneglycol	E 1520		< 1
Disulfite de potassium		E 224		
	contient des sulfites			
* 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(32%); Raisins secs(25%); Eau; NOISETTES(4,1%); FLOCONS D'AVOINE(3,7%); FARINE DE BLÉ ENTIER(2,7%); Graines de tournesol; Levure; GLUTEN DE BLÉ(2,4%); GRUAU DE SOJA; Graines de lin brun; FARINE DE MALT DE BLÉ PARTIELLEMENT GRILLÉ(2,0%); Graines de lin jaune; GRAINES D'ORGE(1,4%); Sucre; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ(0,9%); GRAINS D'AVOINE(0,7%); FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE(0,7%); Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ(0,4%); LACTOSÉRUM EN POUDRE (LAIT); Zeste de citron; FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE(0,1%); Dextrose; Huiles végétales (Colza); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, L-cystéine; Arôme naturel de citron; Arôme naturel orange; Épaississant: Gomme de guar; Amidon modifié de pomme de terre; Conservateur: Sorbate de potassium; Humectant: Propylèneglycol; DISULFITE DE POTASSIUM (CONTIENT DES SULFITES).

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.371 kJ	(325 kcal)
Matières grasses:	7,4 g	
dont acides gras saturés:	1,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g	
Glucides:	50,8 g	
dont sucres:	17,5 g	
Fibres alimentaires:	6,1 g	
Protéines:	11,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,625 g	

**Par portion (70 G)**

Énergie:	960 kJ	(228 kcal)
Matières grasses:	5,2 g	
dont acides gras saturés:	0,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,9 g	
Glucides:	35,5 g	
dont sucres:	12,2 g	
Fibres alimentaires:	4,3 g	
Protéines:	7,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,437 g	

**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):	579,0 mg
Minéraux - Sodium:	249,8 mg
Eau:	23,4 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

**Pour 100 grammes de produit**

**ADULTES**

Énergie:	16 %
Matières grasses:	11 %
Acides gras saturés:	6 %
Glucides:	20 %
Sucres:	19 %
Protéines:	22 %
Sel:	10 %

**Par portion (70 G)**

**ADULTES**

Énergie:	11 %
Matières grasses:	7 %
Acides gras saturés:	4 %
Glucides:	14 %
Sucres:	14 %
Protéines:	15 %
Sel:	7 %

Numéro d'article: 10185260

Mise à jour : 14.03.2022

**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)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: CÉLERI, ŒUF, LUPIN, AUTRES FRUITS À COQUES, MOUTARDE, 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):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

**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

Numéro d'article: 10185260

Mise à jour : 14.03.2022

**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: Ne pas recongeler un produit décongelé.

**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:	10185260	Mise à jour :	14.03.2022
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	4,200 kg	Poids brut:	4,573 kg
		Nombre de pièces:	60 Pce
Palette			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	235,20 kg	Poids brut:	281,42 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:	1,1125 G		
Poids:	2,22 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Quantité:	0,9750 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		
Code			
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:	0,2241 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	12,3259 G		
Longueur:	600.000 mm		
Largeur:	165,1 mm		
Code			
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> 10185260	<b>Mise à jour :</b> 14.03.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**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	5413321242465	
Code CN (EU)	1905907000	
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>	14.03.2022
<b>Changement:</b>	Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle, Information Sur L'Emballage