

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 16.11.2023

### Waldkorn® Maïs Boule géante

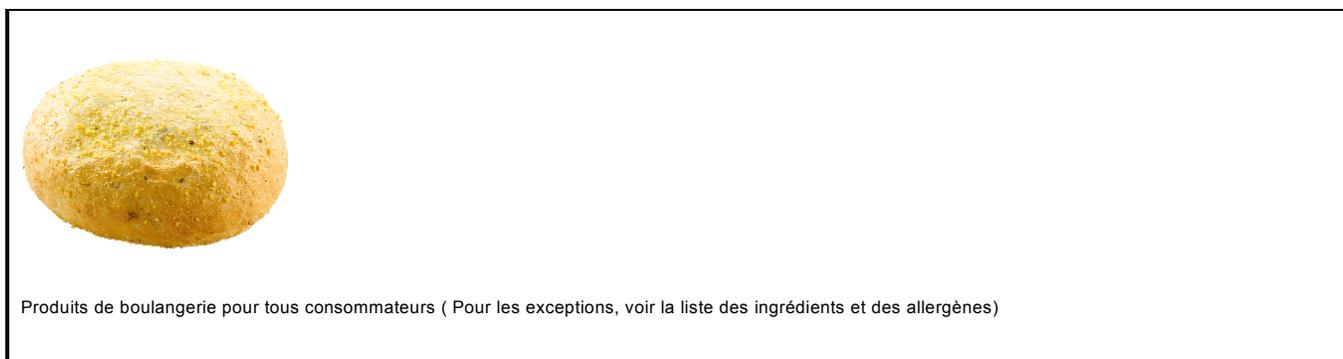
#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10249840</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	29564
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321295645
Code CN (EU)	1905908000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain blanc au blé et au maïs, précuit, surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	130 g	124 - 136 g		
Hauteur:	60 mm	53 - 67 mm		
Diamètre:	129 mm	119 - 139 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Comme référence	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de pâtisserie
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Jaune clair

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ)(55%); Eau; Farine de maïs(6,6%); Fibre de blé (BLÉ)(2,2%); Boulettes de maïs(2,0%); Levure; Graines de tournesol; Sel iodé (Sel, Iodure de potassium); Farine de maïs pré-gélatinisée(0,9%); Gluten de blé (BLÉ)(0,7%); Gruau de soja (SOJA); Huile de colza; Préparation fermentescible à base de blé (BLÉ)(0,5%); Dextrose; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Farine de soja (SOJA); Curcuma; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme.

Numéro d'article: 10249840

Mise à jour : 16.11.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.061 kJ	(251 kcal)
Matières grasses:	2,5 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	4,7 g	
Protéines:	8,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,96 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):	953,6 mg
Minéraux - Sodium:	385,00 mg
Eau:	36,6 g

**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	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	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	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, FRUITS À COQUE, CÉLERI.

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.

Numéro d'article: 10249840

Mise à jour : 16.11.2023

**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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -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:	Ambiante: 15 - 25 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10249840	Mise à jour :	16.11.2023
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	2,600 kg	Poids brut:	2,992 kg
		Nombre de pièces:	20 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	145,60 kg	Poids brut:	193,21 kg
		UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	185,80 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	16,2 g		
Couleur:	Bleu		
Largeur:	440 mm		
Hauteur:	740 mm		
<b>Emballage secondaire</b>			
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:	PP
Quantité:	2,2240 G		
Poids:	2,22 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
<b>Code</b>			
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
<b>Emballage tertiaire</b>			
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:	296 g		
Surface:	0,86 m <sup>2</sup>		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2239 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	12,3209 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
EAN:	Oui	Code matière:	Oui

<b>Numéro d'article:</b>	10249840	<b>Mise à jour :</b>	16.11.2023
--------------------------	----------	----------------------	------------

**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
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>	16.11.2023
<b>Changement:</b>	