

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 09.11.2021

Waldkorn® Croissant Multicéréales Express 88940

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10087180
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040889409
Baker & Baker Global	10087180
Baker & Baker BENELUX BV	88940
Autres	
Code EAN	4017040889409
Code ITF 14	18436039271828
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Croissant au beurre à la farine de malt et aux graines oléagineuses (41,5%), pré-poussé, surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT


Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru
Croissant au beurre à la farine de malt et aux graines oléagineuses (3,4%), pré-poussé, surgelé ; env. 45 pièces

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Surgelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 - 45 min	Température:
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	20 - 22 min	200 - 210 °C
Remarques:	Cuire avec de la vapeur, tirer l'oura avant la fin de cuisson.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	20 - 22 min	Température:
Remarques:	Cuire avec de la vapeur, tirer l'oura avant la fin de cuisson.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	85 g	83,7 - 89 g	Moyenne d'un sac, Méthode interne	
Volume:	400 CM³	370 - 430 CM³	Cuit, Moyenne de 3 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâte			
Goût:	Beurre, Malt, Sucré	Odeur:	Goût beurre, Levure, Légèrement aigre
Aspect visuel:	Forme régulière	Couleur:	Brun clair
Remarques:	Rouler sur lui-même 4 à 5 fois		
Décoration			
		Couleur:	Jaunâtre, Brunâtre

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		35
Eau		25
Beurre		20
Levure		4
Farine de malt d'orge		3
Gruau de maïs		2
Flocons d'avoine		2
Sucre		2
Graines de lin brun		1
Graines de lin jaune		1
Graines de tournesol		1
Gluten de blé		1
Sel iodé		1
Sel		1
Iodate de potasse		
Émulsifiant		< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	< 1
Épaississant		< 1
Gomme de guar	E 412	< 1
Gomme Xanthane	E 415	< 1
Farine de soja		< 1
Extrait d'orge malté		< 1
Correcteur d'acidité		< 1
Acétates de sodium	E 262	< 1
Acide citrique	E 330	< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 1

* 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; Eau; BEURRE (22%); Levure; FARINE DE MALT D'ORGE (2,5%); Gruau de maïs; FLOCONS D'AVOINE; Sucre; Graines de lin brun; Graines de lin jaune; Graines de tournesol; GLUTEN DE BLÉ; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Épaississant: Gomme de guar, Gomme Xanthane; FARINE DE SOJA; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ (0,1%); Correcteur d'acidité: Acétates de sodium, Acide citrique; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.467 kJ	(352 kcal)
Matières grasses:	21,0 g	
dont acides gras saturés:	13,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,5 g	
Glucides:	32,0 g	
dont sucres:	2,5 g	
Fibres alimentaires:	3,7 g	
Protéines:	6,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0697 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	1.026,2 mg
Minéraux - Sodium:	427,9 mg
Eau:	35,9 g

Numéro d'article: 10087180

Mise à jour : 09.11.2021

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	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
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	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	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	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: ŒUF, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

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		

Numéro d'article:	10087180	Mise à jour :	09.11.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moisissures:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Non détectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	154 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Remarques:	Minimum Shelf Life At Delivery depends on customer.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10087180	Mise à jour : 09.11.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,825 kg	Poids brut:	4,330 kg	Nombre de pièces:	45 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	302,120 kg	Hauteur totale de palette:	187,3 cm
Poids net:	244,800 kg				
Emballage primaire					
Description:	Flexible film	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,0440 KG				
Poids:	27,6 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	600 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Numéro de lot
Autres codes:	Temps de production			Code matière:	Oui
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	3,27 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	446 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	299 mm				
Hauteur (extérieur):	218 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Numéro de lot
Autres codes:	Temps de production	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1,000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1173 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
	Présent			Remarques
Tamis:	Oui	Maille:	3,0 mm	
Filtres:	Non			
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	5,0 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	5,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	5,0 mm	
Rayons-X:	Non			

Numéro d'article:	10087180	Mise à jour :	09.11.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 :	09.11.2021
Changement:	Autres