

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

Waldkorn® Classic Triangel 29272

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10193463
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542122412
Baker & Baker Global	10193463
Baker & Baker BENELUX BV	29272
Autres	
Code EAN	8436542122412
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Petit pain à base de pâte laminée maltée et décoré de graines oléagineuses (7,5 %), pré-poussé, surgelé
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru

Petit pain à base de pâte laminée maltée et décoré de graines oléagineuses (7,5 %), pré-poussé, surgelé.
Contient env. 50 pièces

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
------------------------	-----------	-----------------------------	-------------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps: 15 - 30 min	Température: 20 °C	
Cuisson (Four traditionnel):	Temps: 20 min	Température: 200 - 210 °C	
Remarques:	Cuire avec un peu de vapeur. Pour la dernière partie de cuisson, ouvrir l'oura.		
Cuisson (Four à convection):	Temps: 20 min	Température: 180 - 190 °C	
Remarques:	Cuire avec un peu de vapeur. Pour la dernière partie de cuisson, ouvrir l'oura.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	95 g	93,6 - 98 g	Moyenne d'un sac	
Volume spécifique:	510 ml/g	460 - 560 ml/g	Cuit, Méthode interne, Moyenne de 3 pièces	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâte			
Goût:	Pâte à la levure	Odeur:	Neutre
Aspect visuel:	Avec des graines	Couleur:	Beige
Viennoiserie			
Goût:	Pâte à la levure, Malt grillé, Légèrement beurre	Odeur:	Pâte à la levure, Graines, Arôme légèrement grillée, Légèrement beurre
Aspect visuel:	Avec des graines		
Décoration			
		Couleur:	Coloré

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		35
Eau		30
Graisse de palme		15
Levure		4
Huiles végétales		3
	Colza	3
	Palme	< 1
Farine de malt d'orge		3
Graines de tournesol		2
Graines de lin jaune		2
Graines de lin brun		2
Graines de sésame		2
Sucre		2
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
	Lécithine	E 322 < 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
Arôme		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300 < 1
Enzymes		< 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; Graisse de palme; Levure; Huiles végétales: Colza, Palme; Farine de malt d'ORGE (2,5%); Graines de tournesol; Graines de lin jaune; Graines de lin brun; Graines de SÉSAME; Sucre; 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, Lécithine; Épaississant: Gomme de guar, Gomme Xanthane; Farine de SOJA; Extrait d'ORGE malté; Correcteur d'acidité: Acétates de sodium, Acide citrique; Arôme; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.493 kJ	(358 kcal)
Matières grasses:	22,4 g	
dont acides gras saturés:	9,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,3 g	
Glucides:	29,7 g	
dont sucres:	2,3 g	
Fibres alimentaires:	4,1 g	
Protéines:	7,3 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0640 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	1.016,9 mg
Minéraux - Sodium:	425,6 mg
Eau:	36,1 g

Numéro d'article: 10193463

Mise à jour : 08.09.2021

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	Non	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)	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	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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE.

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):	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 CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Matières grasses				
Tfa:		< 2 %		Calculé

Numéro d'article: 10193463	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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:	210 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10193463	Mise à jour : 08.09.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	4,750 kg	Poids brut:	5,272 kg	Nombre de pièces:	50 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	362,5 kg	Hauteur totale de palette:	187,8 cm
Poids net:	304 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:	3,7389 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	478 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	298 mm				
Hauteur (extérieur):	216 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:	0,1170 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	0,87 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				Remarques
Tamis:	Présent	Maille:		
	Oui	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:	10193463	Mise à jour :	08.09.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

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 :	08.09.2021
Changement:	Information Microbiologique