

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 14.04.2021

Waldkorn® Naturelle Petite Boule

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10224976
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29297
Autres	
Code EAN	5413321292972
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Boule de pain avec la farine de blé et d'épeautre de et des grains (5%), précuit, surgelé
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pologne
------------------------	---------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	40 - 60 min	Température: 22 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 min	Température: 185 - 195 °C
Vapeur:			
Remarques:	Yes		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	100 g	96 - 120 g		
Hauteur:	50 mm	40 - 60 mm		
Longueur:	100 mm	85 - 115 mm		
Largeur:	95 mm	80 - 110 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pain	Odeur:	Typique, Pain
Aspect visuel:	Coupoles, Rond	Couleur:	Brun clair, Crème
Structure:	Rugueuse, Graines		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ (26%); Eau; FARINE DE BLÉ D'ÉPEAUTRE (21%); Flocons de pomme de terre; GLUTEN DE BLÉ; Graines de tournesol; FARINE DE SEIGLE PÉRENNE; FARINE DE ENGRAIN; FARINE COMPLÈTE D'AVOINE; FARINE DE BLÉ AMIDONNIER; LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER; GRAINES DE SÉSAME; Cassonade; Levure; Sel; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ; FARINE DE MALT DE SEIGLE GRILLÉ; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; Miel destiné à l'industrie; Herbes; Epices; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10224976

Mise à jour : 14.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.097 kJ	(260 kcal)
Matières grasses:	3,5 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
Glucides:	44,0 g	
dont sucres:	2,5 g	
Protéines:	11,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,1000 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	Oui	Oui	Oui
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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
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, SOJA, 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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

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: Non

Numéro d'article: 10224976

Mise à jour : 14.04.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Coliformes:	/ g	100				ISO 4832
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				ISO 11290-1

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 la décongélation (simulation en lab.), Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conditions de transport	
Température de transport:	<= -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,5 kg	Poids brut:	3,273 kg
		Nombre de pièces:	25 Pce
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton

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.