

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.09.2023

### Waldkorn® Bagel

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10234830</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016607
Baker & Baker Global	10234830
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040016607
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501303
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	16607
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141213
Baker & Baker BENELUX BV	1660
Autres	
Code EAN	4017040016607
Code ITF 14	04017040016607

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Bagel au blé, graines (8,2%), malt (4,8%), avoine et seigle, partiellement cuit et surgelé
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Un pain au blé avec un trou au milieu. Le bagel est régulièrement rond et le trou est légèrement irrégulier. Le bagel est de couleur brune. La croûte est décorée avec des graines de lin jaunes et brunes, de tournesol, de sésame et des flocons de seigle. La mie est brune, sa texture est fine et irrégulière avec différentes graines. L'odeur et le goût rappellent le malt et les graines.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique	Continent d'origine:	Europe
-----------------	----------	----------------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	15 - 30 min	
Remarques:	Décongeler le produit à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	2 min	Température: 180 - 200 °C
Remarques:	Cuire avec beaucoup de vapeur.		

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g	95 - 111 g		
Poids cuit:	85 g			
Hauteur:	38 mm	30 - 45 mm	Mesure	
Diamètre:	113 mm	100 - 125 mm	Mesure	Trou: 30 mm (minimum: 20 mm, maximum: 40 mm)

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Malt, Graines, Aromatique	Odeur:	Malt, Graines, Aromatique
Aspect visuel:	Avec des graines	Couleur:	Marron, Typique
Structure:	Mou, Graines		

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		55
Eau		15
Farine d'orge maltée grillée		5
Huile de colza		4
Graines de tournesol		3
Grains de lupin (Lupin)		2
Sirop de glucose déshydraté		2
Graines de lin brun		2
Graines de lin jaune		2
Flocons d'avoine		2
Farine de blé malté		1
Sel de mer		< 1
Fibre de blé		< 1
Levure		< 1
Dextrose		< 1
Gluten de blé		< 1
Extrait d'orge malté		< 1
Émulsifiant		< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471
		< 1
Graines de sésame		< 1
Flocons de seigle		< 1
Antiagglomérant		< 1
	Carbonate de calcium	E 170
		< 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 (55%); Eau; Farine d'ORGE maltée grillée (4,8%); Huile de colza; Graines de tournesol (2,8%); Gruau de LUPIN (2 %); Sirop de glucose déshydraté; Graines de lin brun (1,5%); Graines de lin jaune (1,5%); Flocons d'AVOINE (1,5%); Farine de BLÉ malté; Sel de mer; Fibre de BLÉ; Levure; Dextrose; Gluten de BLÉ; Extrait d'ORGE malté; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Graines de SÉSAME (0,4%); Flocons de SEIGLE (0,4%); Antiagglomérant: Carbonate de calcium; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

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

<b>Energie:</b>	1.369 kJ	(325 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	8,4 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	1,2 g	
<b>dont acides gras mono-insaturés:</b>	0,0 g	
<b>dont acides gras poly-insaturés:</b>	0,0 g	
<b>Glucides:</b>	49,0 g	
<b>dont sucres:</b>	3,4 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	6,0 g	
<b>Protéines:</b>	11,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,8700 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,0 g
<b>Sel (NaCl):</b>	870,0 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	348,0 mg
<b>Eau:</b>	25,9 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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Non	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	Oui	Oui
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	Oui	Oui
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	Oui	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: FRUITS À COQUE, ŒUF, LAIT / LACTOSE, MOUTARDE, SOJA.			

**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: Pas d'huile de palme et de palmiste      Valeur:      Modèle chaîne d'approvisionnement:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, œuf): Oui      Convient pour l'alimentation cœliaque: Non  
 Convient au régime végétarien (lait): Oui      Convient aux personnes intolérantes au lactose: Non  
 Convient au régime végétarien (œuf): 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.

Numéro d'article: 10234830

Mise à jour : 01.09.2023

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	2 000				ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	100	10			ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Non détectable				ISO 11290-1

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conseil de stockage:	Non emballé, Ambiante
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Conseil de stockage:	Emballé, Au frais
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	4,4 kg	Poids brut:	4,80 kg
		Nombre de pièces:	44 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	246,4 kg	Poids brut:	293,7 kg
		UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	190 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	PE
Nombre de pièces:	1 Pce		
Dimensions:	650 x 560 mm		
Poids:	18 g		
Couleur:	Bleu		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé
Dimensions:	392 x 290 x 250 mm		
Poids:	390 g		
Couleur:	Blanc		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code du lot:	Oui
Autres codes:	Numéro de lot, LAJJJ		
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25 kg		
Couleur:	Marron		

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	4,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	4,5 mm

Numéro d'article: 10234830

Mise à jour : 01.09.2023

**INFORMATION LÉGALE****Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
ITF14	04017040016607	

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 : 01.09.2023  
Changement: Complete revision