

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

11.03.2022

### Waldkorn® Classic Pyramide

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10155886</b>
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	24222
Baker & Baker FRANCE SARL	24222
Baker & Baker Global	10155886
Autres	
Code EAN	5410003242225
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Pain brun multicéréales, précuit et surgelé.
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Belgique
<b>Claims (EC No 1924/2006):</b>	Riche en fibre

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	100 g	93 - 107 g		
<b>Hauteur:</b>	40 mm	35 - 45 mm		
<b>Longueur:</b>	125 mm	115 - 135 mm		
<b>Largeur:</b>	150 mm	140 - 160 mm		
<b>Forme:</b>				

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Pain	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de pâtisserie
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Brun foncé

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		45
Eau		20
Farine de blé entier		5
Gluten de blé		5
Farine de malt de blé partiellement grillé		3
Grain de blé entier		3
Flocons d'avoine		3
Graines de tournesol		3
Graines d'orge		2
Grains d'avoine		2
Graines de lin brun		2
Extrait d'orge malté		2
Farine complète de seigle		2
Levure		1
Sel iodé		< 1
	Sel	< 1
	Iodure de potassium	< 1
Graines de lin jaune		< 1
Huile de colza		< 1
Levain de seigle déshydraté		< 1
Fibre de blé		< 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(43%); Eau; FARINE DE BLÉ ENTIER(5,3%); GLUTEN DE BLÉ(4,7%); FARINE DE MALT DE BLÉ PARTIELLEMENT GRILLÉ(3,4%); GRAIN DE BLÉ ENTIER(2,8%); FLOCONS D'AVOINE(2,7%); Graines de tournesol; GRAINES D'ORGE(2,3%); GRAINS D'AVOINE(2,3%); Graines de lin brun; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ(1,7%); FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE(1,6%); Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Graines de lin jaune; Huile de colza; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ(0,6%); FIBRE DE BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.162 kJ (276 kcal)
Matières grasses:	4,4 g
dont acides gras saturés:	0,6 g
dont acides gras mono-insaturés:	1,3 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,3 g
Glucides:	43,4 g
dont sucres:	2,0 g
Fibres alimentaires:	6,3 g
Protéines:	12,4 g
Sel (Na x 2,5):	0,960 g
Remarques:	Cru (raw)

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**

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):	960,5 mg
Minéraux - Sodium:	384,1 mg
Eau:	32,2 g
Remarques:	Cru (raw)

**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	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	Non	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	Oui	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	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.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN, SOJA, SÉSAME.

**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, 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

<b>Numéro d'article:</b>	10155886	<b>Mise à jour :</b>	11.03.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**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:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10155886

Mise à jour : 11.03.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution				
<b>Poids net:</b>	3,500 kg	<b>Poids brut:</b>	3,889 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 35 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b> 56 Pce
<b>Poids net:</b>	196,00 kg	<b>Poids brut:</b>	243,69 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 185,80 cm
<b>Emballage primaire</b>				
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	16,2 g			
<b>Couleur:</b>	Bleu			
<b>Largeur:</b>	440 mm			
<b>Hauteur:</b>	740 mm			
<b>Emballage secondaire</b>				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	370 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm			
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP	
<b>Quantité:</b>	2,2242 G			
<b>Poids:</b>	2,22 g			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	48 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	0,7 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	150 mm			
<b>Hauteur:</b>	200 mm			
<b>Code</b>				
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM	
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>EAN:</b>	Oui			
<b>Emballage tertiaire</b>				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	335 g			
<b>Couleur:</b>	Marron			
<b>Longueur:</b>	1.150 mm			
<b>Largeur:</b>	750 mm			
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE	
<b>Quantité:</b>	0,2239 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	500 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	0,7 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	150 mm			
<b>Hauteur:</b>	200 mm			
<b>Description:</b>	Ruban			
<b>Quantité:</b>	12,3223 G			
<b>Longueur:</b>	600.000 mm			
<b>Largeur:</b>	165,1 mm			
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	25.000 g			
<b>Longueur:</b>	1.200 mm			
<b>Largeur:</b>	800 mm			
<b>Hauteur:</b>	150 mm			
<b>Code</b>				
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui	
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>EAN:</b>	Oui			

Numéro d'article: 10155886 Mise à jour : 11.03.2022

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905903000	
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 : 11.03.2022  
Changement: Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle