

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 22.05.2025

## Waldkorn® Complet Boule géante

### CODE MATÉRIEL

#### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10251978**

#### Société Code article

Baker & Baker BENELUX BV 29612

#### Autres

Code EAN 5413321296123  
Code CN (EU) 1905908000

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pain multicéréales complet, partiellement cuit, surgelé.

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Belgique

Condition physique: Congelé

Claims (EC No 1924/2006): Riche en fibre

### CONSIGNES D'UTILISATION

#### Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	30 min	Température:	20 - 23 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température:	200 - 220 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température:	180 - 200 °C

### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	130 g	125 - 135 g		
Diamètre:	129 mm	119 - 139 mm		

### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun foncé

Numéro d'article: 10251978

Mise à jour : 22.05.2025

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé entier (Blé)		45
Eau		30
Gluten de blé (Blé)		5
Gruau de soja (Soja)		4
Flocons de blé (Blé)		3
Farine complète de seigle (Seigle)		3
Graines de lin jaune		2
Grains d'avoine (Avoine)		2
Graines de tournesol		2
Levure		1
Extrait d'orge malté (Orge)		1
Sel iodé		< 1
	Sel	< 1
	Iodure de potassium	< 1
Fibre de blé (Blé)		< 1
Farine d'orge maltée grillée (Orge)		< 1
Levain de seigle déshydraté (Seigle)		< 1
Huile de colza		< 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 entier (BLÉ)(47%); Eau; Gluten de blé (BLÉ)(4,8%); Gruau de soja (SOJA); Flocons de blé (BLÉ)(2,7%); Farine complète de seigle (SEIGLE)(2,6%); Graines de lin jaune; Grains d'avoine (AVOINE)(1,7%); Graines de tournesol; Levure; Extrait d'orge malté (ORGE)(1,1%); Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Fibre de blé (BLÉ)(1,0%); Farine d'orge maltée grillée (ORGE)(0,8%); Levain de seigle déshydraté (SEIGLE)(0,3%); Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
<b>Énergie:</b>	1.032 kJ	(245 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	3,8 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,1 g	
<b>Glucides:</b>	36 g	
dont sucres:	1,2 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	7,9 g	
<b>Protéines:</b>	13 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	1,0 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**

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>Minéraux - Sodium:</b>	400,90 mg
<b>Eau:</b>	37,9 g

Numéro d'article: 10251978

Mise à jour :

22.05.2025

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Orge</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Avoine</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Oui	Oui
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Oui
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Non	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix</b>	Non	Non	Non
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Oui	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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: OEUF, LAIT, FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&amp;Baker par ses fournisseurs 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**

<b>Type:</b>	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
--------------	--	----------------	---

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui	<b>Convient pour l'alimentation cœliaque:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (lait):</b>	Oui	<b>Convient aux personnes intolérantes au lactose:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (oeuf):</b>	Oui	<b>Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:</b>	Non
<b>Convient au régime vegan:</b>	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: 10251978

Mise à jour : 22.05.2025

**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

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -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:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10251978

Mise à jour :

22.05.2025

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	2,600 kg	<b>Poids brut:</b>	2,991 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	20 Pce
Palette					
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800 mm en bois				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b>	56 Pce
<b>Poids net:</b>	145,6 kg	<b>Poids brut:</b>	190,9 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	185,80 cm
Emballage primaire					
<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				
Emballage secondaire					
<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>	BOPP		
<b>Quantité:</b>	2,0603 G				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	2,5 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
Code					
<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				
Emballage tertiaire					
<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>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	296 g				
<b>Surface:</b>	0,86 m²				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	1.150 mm				
<b>Largeur:</b>	750 mm				
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	2,5 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2240 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
Code					
<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: 10251978 Mise à jour : 22.05.2025

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 5 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)	1905908000	
Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.		

**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 : 22.05.2025  
Changement: Déclaration des ingrédients