

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 30.03.2023

**Seigle ancien naturelle 25kg**

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| <b>Numéro d'article</b>        |                     |
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10207710</b>     |
| <b>Société</b>                 | <b>Code article</b> |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 1798                |
| <b>Autres</b>                  |                     |
| Code EAN                       | 4017040017987       |
| Code CN (EU)                   | 1901200000          |

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

|   |  |
|---|--|
| <b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b> | Mix en poudre pour pain aux céréales anciennes |
|---|--|

### DESCRIPTION DU PRODUIT

|  |  |
|--|--|
|    |  |
| Numéro D'article Pistor: 18464. Mix en poudre pour la fabrication de biscuits et pains originaux aux céréales anciennes. |  |
| Un produit de CSM ingrédients de la marque Ulmer Spatz.  |  |

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Condition physique:</b> | Graines, Flocons, Poudre |
| <b>Pays d'origine:</b>     | Allemagne                |

### CONSIGNES D'UTILISATION

|                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| <b>Instructions de préparation</b> |                              |
| <b>Dosage:</b>                     | 10 - 30 % dans farine totale |

### INFORMATION SENSORIELLE

|                       |                 |                 |                  |
|-----------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| <b>Goût:</b>          | Salé, Malt      | <b>Odeur:</b>   | Légèrement acide |
| <b>Aspect visuel:</b> | Poudre          | <b>Couleur:</b> | Gris, Marron     |
| <b>Structure:</b>     | Poudre, Graines |                 |                  |

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

|   |
|---|
| Grains de SEIGLE (stabilisés)(80 %); Flocons de SEIGLE malté; Levain de SEIGLE déshydraté; Sel de mer; Cassonade; Farine de m alt de SEIGLE grillé. |
|---|

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

|                                    |          |            |
|------------------------------------|----------|------------|
| <b>Pour 100 grammes de produit</b> |          |            |
| <b>Énergie:</b>                    | 1.351 kJ | (321 kcal) |
| <b>Matières grasses:</b>           | 2,0 g    |            |
| dont acides gras saturés:          | 0,9 g    |            |
| <b>Glucides:</b>                   | 55,1 g   |            |
| dont sucres:                       | 1,9 g    |            |
| <b>Protéines:</b>                  | 10,7 g   |            |
| <b>Sel (Na x 2,5):</b>             | 2,4660 g |            |

Numéro d'article: 10207710

Mise à jour :

30.03.2023

**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   |
| Blé   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Seigle  | Oui     | Oui                 | Oui   |
| Orge  | Non     | Oui                 | Oui   |
| Avoine  | Non     | Oui                 | Oui   |
| Épeautre  | Non     | Oui                 | Oui   |
| Froment khorasan  | Non     | Oui                 | 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                 | Non   |
| <b>Arachides et produits dérivés</b>  | Non     | Non                 | Non   |
| <b>Soja et produits dérivés</b>   | Non     | Oui                 | Oui   |
| <b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>  | Non     | Oui                 | Oui   |
| <b>Fruits à coque et produits dérivés</b>   | Non     | Non                 | Non   |
| Amande  | Non     | Non                 | Non   |
| Noisette  | Non     | Non                 | Non   |
| 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   |
| <b>Céleri et produits dérivés</b>   | Non     | Non                 | Non   |
| <b>Moutarde et produits dérivés</b>   | Non     | Non                 | Non   |
| <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 * | Non                 | Non   |
| <b>Lupin et produits dérivés</b>  | Non     | Non                 | Oui   |
| <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. |         |                     |       |
| <b>Peut contenir des allergènes</b>   |         |                     |       |
| Peut contenir des traces de: ŒUF, SOJA, SÉSAME, LAIT / LACTOSE.   |         |                     |       |

**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 DIÉTÉTIQUE**

 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui  
 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    | 1 000 000      |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-5               |
| E. coli:                   | / 1 g  | 100            |   |   |        | ISO 16649                        |
| Moississures:              | / g    | 20 000         |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| Levures:                   | / g    | 20 000         |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| Bacillus cereus:           | / g    | 1 000          |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB) |
| Staphylococcus aureus:     | / g    | 100            |   |   |        | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm   |
| Salmonella:                | / 25 g | Non détectable |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS  |

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Conditions de stockage</b>  |   |
| Date de durabilité minimale:   | 270 Jrs   |
| Température de stockage:       | 15 - 25 °C  |
| Conseil de stockage:           | Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Au sec |
| <b>Conditions de transport</b> |   |
| Température de transport:      | 10 - 25 °C  |

Numéro d'article: 10207710

Mise à jour : 30.03.2023

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE****Unité de distribution****Poids net:** 25 kg      **Poids brut:** 25,165 kg      **Nombre de pièces:** 1 Pce**Emballage primaire****Description:** Sac      **Matière:** Papier, HDPE**Emballage secondaire****Description:** Etiquette      **Matière:** Papier**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.