

Code article:	1-42-010678	Page:	1/8
Ident/Release:	F3874/003		
Identification produit:	Agrakorn 50%		



Déclaration

Dénomination légale:	Agrakorn 50 % Farine élaborée pour réaliser un pain foncé aux graines et aux céréales
Remarque réglementaire:	Contient : iode (132 µg / 100 g)
Fabricant:	Mentions possibles sur le packaging : sans conservateur, sans colorants. Représentations possibles sur le packaging : graines de tournesol, lin et sésame Condifa SAS 28-30 rue La Fayette F-67023 Strasbourg Cedex 1
Nomenclature douanière:	1905909000
Instructions de conservation du produit:	Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec. Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.
Taux de TVA applicable:	5,5 %
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 12 mois
Unité de conditionnement:	Sac de 10 kg
GTIN UC:	3506170010148
GTIN Carton:	03506170010155
GTIN Palette:	03506170010162

Code article:	1-42-010678	Page:	2/8
Ident/Release:	F3874/003		
Identification produit:	Agrakorn 50%		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170010148	03506170010155	/	03506170010162
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	6	78
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	6	78
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	13
Poids net	<i>Net weight</i>	10000 g	10 kg	60 kg	780 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	10500 g	10,5 kg	63 kg	844 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	10	10	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	35	35	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	74	74	10	145

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
farine de BLÉ	blé
12% graines oléagineuses (tournesol, lin, SÉSAME)	lin, sésame, tournesol
farine de maïs torréfiée	Mais
8,0% flocons d' AVOINE	avoine
GLUTEN de BLÉ	blé
6,0% farine de malt d' ORGE torréfiée	orge
dextrose	Mais
sel iodé	minéral
huile de tournesol	tournesol
farine de malt d' ORGE	orge
émulsifiant (E 472e)	colza
agent de traitement de la farine (acide ascorbique)	fermentation
enzymes (amylases, farine de BLÉ)	fermentation
Traces éventuelles de (ŒUFS, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE)	

Code article:	1-42-010678	Page:	3/8
Ident/Release:	F3874/003		
Identification produit:	Agrakorn 50%		

Liste d'ingrédients

Z18844 / 005

farine de **BLÉ**, 12% graines oléagineuses (tournesol, lin, **SÉSAME**), farine de maïs torréfiée, 8,0% flocons d'**AVOINE**, **GLUTEN** de **BLÉ**, 6,0% farine de malt d'**ORGE** torréfiée, dextrose, sel iodé, huile de tournesol, farine de malt d'**ORGE**, émulsifiant (E 472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (amylases, farine de **BLÉ**), Traces éventuelles de (**ŒUFS**, **SOJA**, **LAIT**, **FRUITS À COQUE**, **MOUTARDE**)

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation	DIRECT
	<p>Pétrissage (selon matériel) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve. Température de la pâte : 24 - 26 °C Pointage : 20 - 30 min Poids des pâtons : boule jusqu'à 600 g/ baguette 350 g Apprêt : 60 - 90 min env Cuisson à 240-250 °C : 25 - 40 min env selon le poids</p>
Ingrédients	<p>Agrakorn avec graines 50 % : 500 g Farine type 55 : 500 g Eau : 580 g env. Levure : 30 - 40 g</p>

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1606	19	1067	13
Energie	kcal	382	19	253	13
Matières grasses	g	11	16	4,2	6
- Acides gras saturés	g	1,1	6	0,5	3
Glucides	g	52	20	42	16
- Sucres	g	8,5	9	3,7	4
Protéines	g	16	32	9,7	19
Sel	g	4,5	75	1,6	27

Texte complémentaire profil nutritionnel Produit préparé avec 35 g de levure fraîche de boulangerie.

Préparation	Différé Façonné
	<p>Pétrissage (selon matériel) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve. Température de la pâte : 24 - 26 °C Pointage : 20 - 30 min Poids des pâtons : boule jusqu'à 600 g, baguette 350 g Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel. Cuisson à 240 - 250°C : 25 - 40 min env selon le poids</p>
Ingrédients	<p>Agrakorn avec graines 50 % : 500 g Farine type 550 : 500 g Eau : 580 g env. Levure : 12 g</p>



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-010678
Ident/Release:	F3874/003
Identification produit:	Agrakorn 50%

Page: 4/8



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-010678
Ident/Release:	F3874/003
Identification produit:	Agrakorn 50%

Page: 5/8

Code article:	1-42-010678	Page:	6/8
Ident/Release:	F3874/003		
Identification produit:	Agrakorn 50%		

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1606	19	1075	13
Energie	kcal	382	19	254	13
Matières grasses	g	11	16	4,3	6
- Acides gras saturés	g	1,1	6	0,5	3
Glucides	g	52	20	43	17
- Sucres	g	8,5	9	3,6	4
Protéines	g	16	32	9,6	19
Sel	g	4,5	75	1,6	27

Texte complémentaire profil nutritionnel Produit préparé avec de la levure fraîche de boulangerie.

Préparation Différé Bac

Pétrissage (selon matériel) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24 - 26 °C
Pointage : 20 - 30 min
Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis
Blocage au froid : 5 - 8°C / 12 à 24 h
Poids des pâtons : baguette 350 g
Cuisson à 240-250 °C : 25 - 40 min env selon le poids

Ingrédients Agrakorn avec graines 50 % : 500 g
Farine type 55 : 500 g
Eau : 580 g env.
Levure : 12 g

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1606	19	1075	13
Energie	kcal	382	19	254	13
Matières grasses	g	11	16	4,3	6
- Acides gras saturés	g	1,1	6	0,5	3
Glucides	g	52	20	43	17
- Sucres	g	8,5	9	3,6	4
Protéines	g	16	32	9,6	19
Sel	g	4,5	75	1,6	27

Texte complémentaire profil nutritionnel Produit préparé avec de la levure fraîche de boulangerie.

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-010678	Page:	7/8
Ident/Release:	F3874/003		
Identification produit:	Agrakorn 50%		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de BLÉ, GLUTEN de BLÉ, farine de malt d'ORGE torréfiée, farine de malt d'ORGE, flocons d'AVOINE
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de BLÉ, GLUTEN de BLÉ
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de malt d'ORGE torréfiée, farine de malt d'ORGE
- avoine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Flocons d'AVOINE
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Graines de SÉSAME
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-010678	Page:	8/8
Ident/Release:	F3874/003		
Identification produit:	Agrakorn 50%		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g	1 000 000	DGHM
E. Coli	UFC/g	100	DGHM
S. aureus	UFC/g	1 000	DGHM
Salmonelles	dans 25 g	0	DGHM
Moisissures	UFC/g	1 000	DGHM
Levures	UFC/g	10 000	DGHM
Aérobies nombre total de germes	UFC/g	1 000 000	DGHM
B. cereus	UFC/g	1 000	DGHM
Clostridium	UFC/g	1 000	DGHM

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Volume tassé	g/l	500		600	
Taux d'humidité	%			14	

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>