



## Fiche Technique



*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*

<b>Fournisseur:</b>	Société COMPLET S.A.R.L.
<b>Adresse:</b>	Rue Nationale - Puits Simon III B.P. 30277 57605 Forbach Cedex
<b>Tel.:</b>	03.87.87.63.38
<b>Fax:</b>	03.87.88.41.79
<b>Internet:</b>	<a href="http://www.complet.fr">http://www.complet.fr</a> contact@complet.fr
<b>Numéro d'urgence: (24 heures)</b>	<b>05.55.36.36.06</b> Nous mettons à disposition ce numéro à utiliser en cas d'urgence. Merci de ne l'utiliser qu'en cas d'urgence / de crise (numéro à appeler en dehors des horaires de bureau). Pour d'autres renseignements ou pendant les horaires de bureau nous vous remercions de vous adresser à nos services.

Nous garantissons la conformité des marchandises que nous vous livrons- y compris leur emballage-, à la législation européenne en vigueur. Leur fabrication est effectuée dans des conditions de soin et d'hygiène optimales, et elles ont subi les contrôles internes nécessaires. Nous disposons d'une analyse des risques, et la maîtrise des points critiques est documentée dans notre HACCP.

### 1) Produit

<b>dénomination commerciale:</b>	<b>NORLANDER CL SANS SEL AJOUTE SL</b>
<b>Référence:</b>	<b>11425.02</b>
<b>EAN Nr.:</b>	4025599264066
<b>Description du produit:</b>	Préparation pour pain special



## Fiche Technique

### Recettes de base:

#### Travail de panification en direct:

KOMPLET Nordlander CL ssa* SL	10 000 g
Eau	6 000 - 6 500 g
Levure	250 g
SEL	175 g

-----  
Poids total 16 425 - 16 925 g

#### Travail de panification avec macération:

##### Macération :

KOMPLET Nordländer CL ssa* SL	5 000 g
Eau	3 500 g

-----  
Produit macéré 8 500 g

Laisser macérer pendant environ 2 heures.

KOMPLET Nordlander CL ssa* SL	5 000 g
Produit macéré	8 500 g
Eau	3 000 g
Levure	250 g
SEL	175 g

-----  
Poids total 16 925 g

#### Préparation:

##### Pétrissage :

Pétrin:	15 min en 1ère vitesse
	5/10 min en 2ème vitesse
Pétrin à spirale :	15 min en 1ère vitesse
	2 min en 2ème vitesse

Température de la pâte : 24 °C

Pointage : 30 min environ

Apprêt : 35 à 45 min

Température de cuisson : 250 °C four tombant à 220 °C

Temps de cuisson : 60 min pour des pains enfournés à la pelle 70 min pour des pains en moule

\*ssa : sans sel ajouté

Nouvelle recette : sans sel ajouté dans le mix. La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif pour une réduction de la quantité de sel dans le pain du 03 mars 2022



## Fiche Technique

### 2) Emballage

<b>Poids net du [kg]:</b>	25
<b>Type de conditionnement:</b>	sac
<b>Dimensions [cm]:</b>	72x45x13.5
<b>Palettisation:</b>	30
<b>UV / Couche:</b>	3 unités par couche
<b>Identification du lot:</b>	Numéro d'ordre fixé par le système de gestion informatique

Par la présente, nous confirmons la conformité de nos emballages à la réglementation sur la sécurité alimentaire. Nous confirmons l'innocuité des emballages et objets servant au conditionnement des produits que nous commercialisons, et susceptibles d'entrer en contact avec ceux-ci. Les matériaux utilisés ne libèrent aucune substance pouvant mettre en danger la santé du consommateur ou affecter négativement la denrée alimentaire.

#### Traçabilité:

Nos produits répondent aux exigences du règlement CE 178/2002. Nos unités de ventes sont identifiées à l'aide d'un EAN 128, qui comprend l'EAN du produit, son numéro de lot, ainsi que sa DDM.

### 3) Conditions de transport et de stockage

<b>DDM [jours]:</b>	364
<b>Conditions de transport:</b>	frais et sec
<b>Conditions de stockage:</b>	frais et sec



## Fiche Technique

### 4) Ingrédients / Déclaration des allergènes

Ingrédients: graines de tournesol, farine de **seigle**, farine de **blé**, concassés complets de **seigle**, farine de malt de **seigle**, concassés complets de **blé**, graines de lin, gluten de **blé**, levain de **seigle** déshydraté désactivé, extrait de malt d'**orge**, farine maltée de **blé**, épices, agent(s) de traitement de la farine: E 300

	Allergènes majeurs (règlementation européenne)	Selon recette
1	céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>
2	crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>
3	oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>
4	poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>
5	arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>
6	soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>
7	lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>
8	fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>
9	céleri et produits à base de célerie	<input type="checkbox"/>
10	moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>
11	graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>
12	anhydrides sulfureux et sulfites >10mg/kg ou 10mg/L en SO2	<input type="checkbox"/>
13	lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>
14	mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>

Peut contenir des traces de: graines de sésame, lait , lupin , soja

### 5) Qualité sensorielle

Aspect / couleur:	Mélange en poudre, gris avec mélange de graines
Goût / Odeur:	céréales



## Fiche Technique

### 6) Informations nutritionnelles

Valeurs calculées [en g pour 100g]:	Mix	Convient pour: régime
Energie (kJ / kcal)	1.674 / 400	<input checked="" type="checkbox"/> végétarien
matières grasses	13,8	<input checked="" type="checkbox"/> végétalien
- dont acides gras saturés	1,6	<input type="checkbox"/> kasher
Glucides	46,3	<input checked="" type="checkbox"/> halal
- dont sucres	2,6	
Fibres alimentaires	9,2	
Protéines	17,4	
Sel	0,03	
Ces valeurs sont indicatives. Le produit comporte des ingrédients naturels, des variations peuvent se produire.		Valable pour le produit avant sa mise en œuvre. Valable également pour le produit élaboré uniquement si les ingrédients ajoutés correspondent au régime.

### 7) Teneur en acides gras trans

La teneur en acides gras trans des graisses végétales en g pour 100 g de matière grasse est  $\leq 2$  et correspond donc au Règlement de l'UE 2019/649.

### 8) Caractéristiques microbiologiques (Critères et seuils préconisés par la DGHM pour les produits farines de céréales)

	Valeurs de référence	Valeurs d'alerte
Flore aérobie mésophile / 1 g	1000000	---
E. Coli / 1 g	10	100
Staphylocoques à coagulase positive / 1 g	100	1000
Bacillus cereus / 1 g	100	1000
Clostridium perfringens	100	1000
Salmonella / 25 g	---	absence
Moisissures / 1 g	10000	---

Nos préparations ainsi que les pâtes et masses fabriquées à partir de celles-ci ne sont pas destinées à être consommées crues et doivent toujours être bien cuites.



## Fiche Technique

### 9) Résidus, contaminants et polluants

Les paramètres et valeurs maximales de contaminants, métaux lourds, résidus et mycotoxines sont respectés au regard des directives réglementaires européennes. Ainsi les conditions énoncées par la réglementation européenne, ainsi que leurs modifications et actualisations, sont remplies.

### 10) Risques de corps étrangers

Afin d'assurer la meilleure qualité de nos produits, nous avons mis en place des mesures visant à réduire au maximum le risque de corps étrangers dans notre système HACCP: aimants permanents, tamis trieurs vibrants et détecteurs de métaux. Ces équipements sont installés sur toutes nos lignes de fabrication. Ces équipements font l'objet de contrôles réguliers définis dans le cadre du système HACCP, et testés pour valider leur fonctionnalité et leur efficacité. Notre règlement interne interdit le port de bijoux en unité de fabrication. Les tenues de travail sont réglementées et les principes d'hygiène de base sont appliqués (ne pas manger, boire en production, interdiction de fumer...). Nous dispensons une formation annuelle à notre personnel sur l'hygiène, l'HACCP et la sécurité des aliments. Nous appliquons notre procédure glass control dans le cadre de la prévention des corps étrangers.

### 11) Statut OGM

Aucun des produits que nous élaborons et commercialisons n'est étiquetable comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard des directives CE n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, CE n°1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM. Cela s'applique à toutes les matières premières utilisées, y compris les additifs et les arômes.

### 12) Rayonnement ionisant

Nous confirmons par la présente que ni les matières premières utilisées, ni les produits fabriqués n'ont été traités par ionisation.

### 13) Nanotechnologies

En l'état actuel de nos connaissances aucun des produits que nous fabriquons et commercialisons n'est soumis à la déclaration de nanotechnologie.

Nos informations sur la mise en œuvre et les applications de nos produits, nos procédés, notre assistance technique et d'autres informations, vous sont communiquées en toute bonne foi, et sans engagement. Nous vous encourageons à mener vos propres tests avec les produits fournis afin de confirmer leur aptitude aux procédés et applications attendues.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation. Cette fiche technique est établie informatiquement. Elle est valide sans signature.

**Date d'impression** 02.10.2024

Date d'émission: 02.10.2024	Date de validation: 02.10.2024	Version: 6
--------------------------------	-----------------------------------	---------------