

Fiche spécification produit
Specificatieblad
Specification Data Sheet



1. Information générale / Algemene informatie / general information

Désignation du produit Productaanduiding Product designation	Croissant sucré brioché/Suiker croissant gerezen/ Sugar croissant yeast dough
Code produit Product Code	006
Adresse site de fabrication Adres productielocatie Manufacturing site address	Panistar Rue Sous Meuse 17a 5300 Namêche
Tel.	081/87.72.98
Fax	081/87.74.55
E-mail	secretariat@panistar.com
Contact commercial Contact Sales	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)
Contact qualité Contact kwaliteit Contact quality	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)
Contact recall	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)

2. Caractéristique du produit / Product feature :

Poids Net / produit Netto gewicht / product Net weight / product	100 g
Nbre de pièces / carton Aantal stuks / karton Number of pieces / carton	150

3. Conditionnement / verpakking / packaging :

Emballage Verpakking Packaging	Sac plastique + Boîte carton Plastic zak + kartonnen doos Plastic bag + carton
Palettisation Palletisering Palletization	Cartons (karton - carton) / couche (laag - layer) : 8 Couche (laag - layer) / palette (palet - pallet) : 5

4. Transport / transport :

Type	Camion frigo froid négatif (-18° C) Koelwagen (-18° C) Refrigerated transport (-18° C)
-------------	--

5. Commande / bestelling / order:

Délai de commande Besteltermijn Order leadtime	5 jours / dagen / working days
---	--------------------------------

6. Liste des ingrédients / Ingrediëntenlijst / Ingredientlist:

Farine de blé, gluten de blé, sucre, beurre de laiterie, eau, levure, matière grasse végétale (palme, palmiste, coco), sel iodé, protéines de blé hydrolysées, semoule de blé, farine de soja, dextrose, farine de malt de blé, gélifiant E1422, colorants (E160b, E160a), émulsifiants (E471, E472e), acidifiant E330, enzymes, arômes naturels, œuf

Tarwebloem, tarwe gluten, suiker, melkerijboter, water, gist, plantaardig vet (palm, palmpitolie, kokosnoot), gejodeerd zout, gehydrolyseerde tarweproteïne, tarwegries, sojabloem, dextrose, tarwemoutmeel, verdikkingsmiddel E1422, kleurstof (E160b, E160a), emulgator (E471, E472e), zuur E330, enzym, aroma, ei

Wheat flour, wheat gluten, sugar, dairy butter, water, yeast, vegetable fat (palm, palm kernel, coconut), iodized salt, hydrolyzed wheat protein, semolina wheat, soy flour, dextrose, wheat malt flour, gelling E1422, colourants (E160b, E160a), emulsifiers (E471, E472e), acid E330, enzymes, natural flavor, egg

**7. Présence de substances liées aux allergies ou à un régime particulier /
Aanwezigheid van stoffen verband houdend met allergieën of een speciaal dieet /
Presence of substances linked to allergies or a special diet :**

Allergènes / allergenen / allergen	Présence produit Aanwezigheid product Presence in the product		Utilisation site de fabrication Gebruik op productielocatie Use in the manufacturing plant	
	Oui/Ja/Yes	Non/Nee/No	Oui/Ja/Yes	Non/Nee/No
Céréales contenant du gluten Glutenbevattende granen Cereal containing gluten *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés / schaaldieren / Crustacean	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs / eieren / eggs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons / vis / fish	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides / pinda's / peanut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja / Soy	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produit à base de lait (y compris le lactose) Melk en melkproducten (met inbegrip van lactose) Milk and milk-based products (including lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coques / noten / nuts**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri / selderij / celery	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde / mosterd / mustard	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame / sesamzaden / Sesame seed	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites / sulfieten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés
namelijk : tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en derivaten
including: wheat, rye, barley, oats, spelt and derivatives

** à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et Noix du Queensland
namelijk: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten
including: almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia nut

8. Utilisation et Stockage / Gebruik en opslag / Use and storage:

<p>Préparation Bereiding Preparation</p>	<p>Décongélation à T° ambiante ± 45 min Pousse Directe : 3h à 3h30 à 24-26°C Pousse contrôlée : blocage 4° et pousse 2h à 2h30' à 26-28°C Dorer à l'œuf Four à Air pulsé : 5 à 7' à 210° C Four classique : 5 à 7' à 210-220 ° C Ontdooien bij kamertemperatuur ± 45' Rijzen : 3u – 3u30' bij 24-26°C Remrijkskast : blokkeren bij 4°C en 2u-2u30' rijzen bij 26-28°C Afstrijken met eigeel Heteluchtoven 5-7' bij 210°C Klassieke oven : 5-7' bij 210-220 ° C Thaw at room temperature ± 45' Direct rise: 3h -3h30 at 24-26°C Dough retarder : block 4° and rise 2h -2h30 at 26-28°C Glaze with egg yolk Ventilated air oven: 5-7 minutes at 210° C Conventional oven: 5-7 minutes at 210-220° C</p>
<p>Date de péremption Vervaldatum Expiry date</p>	<p>Date de fabrication + 6 mois Productie datum + 6 maanden Manufacturing date + 6 months</p>
<p>Condition de conservation Opslag voorwaarden Storage conditions</p>	<p>À conserver à -18° C / Bewaren bij -18 ° C / Store at -18°C</p>

9. Critères microbiologiques / microbiologische criteria / microbiological

Les produits prêts à être consommés (= après cuisson) doivent répondre aux critères de sécurité du Règlement européen 2073/2005, à savoir :

De gebakken produkten moeten voldoen aan de veiligheidseisen van de Europese verordening 2073/2005, te weten :

The products (after baking) must meet the security requirements of European Regulation 2073/2005, namely:

Germe / kiem	Critères à respecter Criteria waaraan moet worden voldaan Criteria
Listeria monocytogenes	Max. 100 ufc/gr
Salmonelle/Salmonella	Absence dans 25 g / Afwezig in 25 g / Absence in 25 g

10. Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / Nutritional values for raw product

Paramètres / Parameter / Settings	Valeurs / waarden / values *
Valeur énergétique en KJ Energie waarde in KJ Energy value in KJ	1319 / 100g
Valeur énergétique en Kcal Energie waarde in Kcal Energy vlaue in Kcal	316 / 100g
Lipide / lipids	10,46 %
Dont saturé / of which saturated	5,85 %
Glucide / carbohyrate	47,22 %
Dont sucre / of wich sugar	15,46 %
Protéines / eiwit / protein	7,12 %
Sodium (Na) / natrium (Na) / salt (Na)	0,90 %

*Analyses réalisées sur produit cru / Analyse van rauw product / Analyzes of raw product

Toutes ces informations sont valables à ce jour et sont sujettes à des modifications
Deze gegevens zijn geldig op onderstaande datum en zijn onderhevig aan wijziging
All this information is valid to date and is subject to change

Signature fournisseur Handtekening leverancier Signature provider	Date / Datum	Nbre pages / aantal pagina's / Number of pages:
Panistar s.a.	30/01/2017	5