

Fiche spécification produit
Specificatieblad
Specification Data Sheet



1. Information générale / Algemene informatie / general information

Désignation du produit Productaanduiding Product designation	Patte d'ours choco noisette/Berepoot hazelnootpasta/Bearclaw hazelnutpaste
Code produit Product Code	018
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	80 g
Nbre de pièces / carton Aantal stuks / karton Number of pieces / carton	80

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) : 6

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, matière grasse végétale (palme, colza, tournesol, karité), beurre, eau, sucre, noisettes (4%), levure, sel iodé, poudre de cacao maigre, poudre de lait, protéines de blé hydrolysées, semoule de blé, farine de soja, lécithine de soja, farine de malt de blé, émulsifiants (E471, E472e), acidifiant E330, antioxydant E300, colorant E160a, enzymes

Tarwebloem, tarwegluten, plantaardig vet (palm, koolzaad, zonnebloem, shea), boter, water, suiker, hazelnoot (4%), gist, gejodeerd zout, vet cacaopoeder, melkpoeder, gehydrolyseerde tarweproteïne, tarwegries, sojabloem, tarwemoutmeel, emulgator (E471, E472e), zuur E330, antioxidant E300, kleurstof E160a, enzym

Wheat flour, wheat gluten, vegetable fat (palm, rapeseed, sunflower, shea), butter, water, sugar, hazelnut (4%), yeast, iodized salt, lean cocoa powder, milk powder, hydrolyzed wheat protein, semolina wheat, soy flour, soy lecithin, wheat malt flour, emulsifiers (E471, E472e), acid E330, antioxidant E300, colourants F160a, enzymes

**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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 contrôlée : blocage 4° et pousse 2h à 26-28°C Dorer à l'œuf Cuisson : Préchauffer four sur 185°C et cuire sur 175°C pendant 15 min Ontdooien bij kamertemperatuur ± 45' Remrijkskast : blokkeren bij 4°C en 2u rijzen bij 26-28°C Afstrijken met eigeel Bakken: Voorverwarmen bij 185°C en bakken bij 175°C, 15' Thaw at room temperature ± 45' Dough retarder : block 4° and rise 2h at 26-28°C Glaze with egg yolk Baking: Preheat the oven at 185°C and bake 15' at 175°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:

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

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	1665 / 100g
Valeur énergétique en Kcal Energie waarde in Kcal Energy vlaue in Kcal	400 / 100g
Lipide / lipids	23,87 %
Dont saturé / of which saturated	9,65 %
Glucide / carbohydrate	38,37 %
Dont sucre / of wich sugar	14,89 %
Protéines / eiwit / protein	6,55 %
Sodium (Na) / natrium (Na) / salt (Na)	0,76 %

*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 Panistar s.a.	Date / Datum 20/03/2017	Nbre pages / aantal pagina's / Number of pages: 5
--	--------------------------------	--