

**Fiche spécification produit**  
**Specificatieblad**  
**Specification Data Sheet**



**1. Information générale / Algemene informatie / general information**

<b>Désignation du produit</b> <b>Productaanduiding</b> <b>Product designation</b>	Disque 27 cm/Bladerdeegschijf 27 cm/ Puff pastry disc 27 cm
<b>Code produit</b> <b>Product Code</b>	157
<b>Adresse site de fabrication</b> <b>Adres productielocatie</b> <b>Manufacturing site address</b>	Panistar Rue Sous Meuse 17a 5300 Namêche
<b>Tel.</b>	081/87.72.98
<b>Fax</b>	081/87.74.55
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:secretariat@panistar.com">secretariat@panistar.com</a>
<b>Contact commercial</b> <b>Contact Sales</b>	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)
<b>Contact qualité</b> <b>Contact kwaliteit</b> <b>Contact quality</b>	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)
<b>Contact recall</b>	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)

## **2. Caractéristique du produit / Product feature :**

<b>Poids Net / produit</b> <b>Netto gewicht / product</b> <b>Net weight / product</b>	250 g
<b>Nbre de pièces / carton</b> <b>Aantal stuks / karton</b> <b>Number of pieces / carton</b>	75

## **3. Conditionnement / verpakking / packaging :**

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

## **4. Transport / transport :**

<b>Type</b>	Camion frigo froid négatif (-18° C) Koelwagen (-18° C) Refrigerated transport (-18° C)
-------------	--

## **5. Commande / bestelling / order:**

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

## **6. Liste des ingrédients / Ingrediëntenlijst / Ingredientlist:**

Farine de blé, gluten de blé, farine de malt de blé, matière grasse végétale (palme, colza), beurre, eau, sucre, sel iodé, semoule de blé, farine de soja, dextrose, émulsifiant E471, acidifiant E330, colorant E160a, enzyme, arôme

Tarwebloem, tarwe gluten, tarwemout meel, plantaardig vet (palm, koolzaad), boter, water, suiker, gejodeerd zout, tarwegries, sojabloem, dextrose, emulgator E471, zuur E330, kleurstof E160a, enzym, aroma

Wheat flour, wheat gluten, wheat malt flour, vegetable fat (palm, rapeseed), butter, water, sugar, iodized salt, semolina wheat, soy flour, dextrose, emulsifier E471, acid E330, colourant E160a, enzymes, aroma

**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 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:**

<b>Préparation</b> <b>Bereiding</b> <b>Preparation</b>	Décongélation à T° ambiante ± 180 min Ajouter la farce frangipane Cuisson : Préchauffer four sur 200°C et cuire sur 170°C pendant 45-50 minutes Ontdooien bij kamertemperatuur ± 180' Add frangipane vulling Bakken: Voorverwarmen bij 200°C en bakken bij 170°C, 45-50' Thaw at room temperature ± 180' Add frangipane filling Baking: Preheat the oven at 200°C and bake 45-50' at 170°C
<b>Date de péremption</b> <b>Vervaldatum</b> <b>Expiry date</b>	Date de fabrication + 6 mois Productie datum + 6 maanden Manufacturing date + 6 months
<b>Condition de conservation</b> <b>Opslag voorwaarden</b> <b>Storage conditions</b>	À conserver à -18° C / Bewaren bij -18 ° C / Store at -18°C

### **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:

<b>Germe / kiem</b>	<b>Critères à respecter</b> <b>Criteria waaraan moet worden voldaan</b> <b>Criteria</b>
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**

<b>Paramètres / Parameter / Settings</b>	<b>Valeurs / waarden / values *</b>
Valeur énergétique en KJ Energie waarde in KJ Energy value in KJ	1563 / 100g
Valeur énergétique en Kcal Energie waarde in Kcal Energy vlaue in Kcal	377 / 100g
Lipide / lipids	24,43 %
Dont saturé / of which saturated	12,99 %
Glucide / carbohydate	33,52 %
Dont sucre / of wich sugar	1,78 %
Protéines / eiwit / protein	4,92 %
Sodium (Na) / natrium (Na) / salt (Na)	0,81 %

\*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.	31/01/2017	5