

22-02-2023

**A. IDENTIFICATION  
IDENTIFICATIE**

**A1 – Produit / Product**

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Couque au beurre raisin PAC / Boterkoek rozijn PAC	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
2021	Couque au beurre raisin prête à cuire surgelée Diepgevroren boterkoek met rozijn klaar om te bakken



**A2 – Fournisseur / Leverancier**

Nom société Bedrijfsnaam	Site de fabrication Productielocatie		N° d'enregistrement Registratienummer	
Panistar sa	17a, rue sous-Meuse 5300 Namèche		AER/Nam/001086	
Site internet / Website	Tél. / Tel.	Fax / Fax	Contact / Contact	Certification / Certificatie
www.panistar.com	081/87.72.98	081/87.74.55	<a href="mailto:secretariat@panistar.com">secretariat@panistar.com</a>	IFS
Contact urgence / Noodnummer	0478/21.56.06	Verstraete Michel (CEO)		

**B. DESCRIPTION DU PRODUIT  
PRODUCTOMSCHRIJVING**

**B1 – Utilisation du produit / Gebruik van het product**

Produit prêt à cuire, doré à l'œuf et surgelé, nécessite une cuisson avant consommation.

Product klaar om te bakken, gedoreerd met heel ei, diepgevroren, vereist bakken voor consumptie.

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

Consommateurs finaux / Consumenten

**B2 – Etiquetage / Etikettering**

Farine de FROMENT, beurre (LAIT) 20%, eau, raisins secs 10%, levure, sucre, sel, GLUTEN, ŒUF, fructose, dextrose, protéines de BLE hydrolysées, huile de tournesol, saccharose, colorant (E160aii), acidifiant (E300), enzymes.

TARWEBLOEM, boter (MELK) 20%, water, rozijnen 10%, gist, suiker, zout, GLUTEN, EI, fructose, dextrose, gehydrolyseerde TARWE eiwitten, zonnebloemolie, saccharose, kleurstof (E160aii), zuurteregelaar, (E300), enzymen.



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

22-02-2023

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	% PF	Origine
Farine	41	FR, BE, DE	Farine de blé Gluten de blé		
Beurre (82% MG)	20	BE, NL	lait		EU
Eau	19	BE			
Raisin sec	10	NL	raisin huile de tournesol	10	IR NL
Levure	4	BE			
Sucre inverti (betterave)	2,1	BE	dextrose fructose saccharose		
Sucre (betterave)	2,1	BE			
Améliorant	1,2	FR	gluten de blé farine de blé protéines de blé hydrolysées protéines de blé hydrolysées acide ascorbique (E300) enzymes		
Sel	0,8	DE			
Œuf de parcours	0,2	BE, NL, FR			
Colorant carotène naturel	0,01	BE	E160aii		

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	% EP	Oorsprong
Bloem	41	FR, BE, DE	Tarwebloem Tarwegluten		
Boter (82% MG)	20	BE, NL	melk		EU
Water	19	BE			
Rozijnen	10	NL	raisin huile de tournesol	10	IR NL
Gist	4	BE			
Inverstuiker (biet)	2,1	BE	dextrose fructose saccharose		
Suiker (biet)	2,1	BE			
Verbeteraars	1,2	FR	tarwegluten tarwebloem gehydrolyseerde tarwe eiwitten ascorbinezuur (E300) enzymen		
Zout	0,8	DE			
Vrije uitloop eieren	0,2	BE, NL, FR			
Natuurlijke caroteen kleurstof	0,01	BE	E160aii		



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

22-02-2023

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru	
Energie (KJ/Kcal)	1435/345
Lipides	16.9
Dont saturé	11.5
Glucides	39.4
Dont sucre	11.6
Protéines	7.0
Sel (NaCl)	0.82

B5 – Conservation et transport/ Conservering en transport

Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum	Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities
12 mois / 12 maanden	-18°C

B6 – Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Décongélation / Ontdooien	Décongélation à T° ambiante ± 15 min Ontdooien op kamertemperatuur ± 15 min
Cuisson / Bakken	Four classique : 15 à 18' à 210° C Klassieke oven : 15 tot 18' op 210°C

B7 – Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	85	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	8.5
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	6.5
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	5.4
Caractéristiques du colis / Eigenschappen verpakking			
Emballage primaire	Sac PE bleu non recyclé Niet-gerecycleerde blauwe PE zak	Nombres de pièces/sac Aantal stuks/zak	40
Emballage primaire Primaire verpakking	0.015	Longueur Lengte	660



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

22-02-2023

Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)		Largeur Breedte	400
	Carton FSC FSC karton	Nombres de sac/carton Aantal zakken/doos	1
Emballage secondaire Secundaire verpakking	0.450	Longueur (mm) Lengte (mm)	385
Poids 1 carton (kg) Gewicht 1 doos (kg)	3.4	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	3.85	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	05420025820219		
<b>Palettisation / Palletisering</b>			
Nombre de cartons par palette Aantal dozen / pallet	48	Longueur (cm) Lengte (cm)	120
Nb de cartons/couche Aantal dozen / laag	8	Largeur (cm) Breedte (cm)	80
Nb de couches /palette Aantal lagen / pallet	6	Hauteur (cm) Hoogte (cm)	155
Poids Film étirable (kg) Stretch Film gewicht (kg)	0.2	Type de palette Type pallet	Palette bois EURO Houten EURO pallet
Poids brut (kg) Bruto gewicht (kg)	210		

Code traçabilité : numéro de séquence de production  
Traceerbaarheidscode : productievolgnummer

DDM minimum à la réception : 4 mois  
THT bij ontvangst : 4 maanden

**C. CARACTERISTIQUE DU PRODUIT  
PRODUCTEIGENSCHAPPEN**

C1- Microbiologiques / Microbiologie

Paramètres microbiologiques Microbiologische parameters	Critères Criteria	Fréquence d'analyse/famille de produits Frequentie van analyse/productfamilie	Méthode d'analyse Analysemethode
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g	1 fois/an 1 maal/jaar	BRD-07/05-09/01
Salmonella spp	Absence dans 25 g	1 fois/an 1 maal/jaar	BRD 07/06-07/4



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

22-02-2023

	Afwezigheid in 25 g		
Staphylococcus coagulase +	<10 ufc/g	1 fois/an 1 maal/jaar	ISO 6888.2
E.Coli	<10 ufc/g	1 fois/an 1 maal/jaar	ISO 16649-2

C2- Allergènes / Allergenen

	Présence intentionnelle dans le produit Gekende aanwezigheid in het product		Présence sur Aanwezigheid op		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA  Beheersing van kruisbesmetting JA/NEE/NVT
	OUI/NON JA/NEE	Si oui MP contenant la substance  Zo ja, grondstof die de stof bevat	Le site de production OUI/NON  Productie- Locatie JA/NEE	La ligne de production OUI/NON  Productielijn JA/NEE	
Gluten, céréales contenant du gluten, Gluten, glutenbevattende granen	O/J	Farine de blé Tarwebloem	O/J	O/J	N/N
Crustacés Schaaldieren	N/N		N/N	N/N	O/J
Œufs Eieren	O/J	Dorure à l'oeuf Eiervergulding	O/J	O/J	N/N
Poissons Vissen	N/N		N/N	N/N	O/J
Arachides Aardnoten	N/N		N/N	N/N	O/J
Soja Soja	N/N		O/J	O/J	N/N
Lait Melk	O/J	Beurre Boter	O/J	O/J	N/N
Céleri Selderij	N/N		O/J	O/J	O/J
Moutarde Mosterd	N/N		O/J	O/J	O/J
Sésame Sesam	N/N		N/N	N/N	O/J
Lupin Lupine	N/N		N/N	N/N	O/J
Mollusques	N/N		N/N	N/N	O/J



## FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

22-02-2023

Weekdieren					
Fruits à coque Noten	N/N		O/ J	O/J	N/N
Sulfites (plus de 15ppm) Sulfieten (meer dan 15ppm)	N/N		O/J	O/J	O/J

### C3– Attestations / Certificaten

#### **OGM / GMO**

Ce produit et les ingrédients mentionnés dans cette fiche technique ne doivent pas être étiquetés suivant le Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Dit product en de vermelde ingrediënten in deze technische fiche hoeven niet te worden geëtiketteerd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG.

#### **Non ionisation, non irradiation / Niet-ionisatie, niet-bestraling**

Panistar atteste que le produit et les ingrédients mentionnés dans cette fiche technique n'ont subi aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Panistar verklaart dat het product en de ingrediënten vermeld in deze technische fiche geen ionisatie- of doorstralingsbehandeling hebben ondergaan overeenkomstig Richtlijn 1999/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake de behandeling van levensmiddelen en voedsel ingrediënten met ioniserende straling.

#### **Contaminants / Verontreinigingen**

Panistar atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.



## FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

22-02-2023

Panistar verklaart dat het product vermeld in deze technische fiche voldoet aan Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

### **Pesticides - Aflatoxines / Pesticiden - Aflatoxinen**

Panistar atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et CE 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE du Conseil.

Panistar verklaart dat het product vermeld in deze technische fiche voldoet aan Verordening (EG) nr. 1881/2006 van 19 december 2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en EG 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en tot wijziging van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad.

### **Alimentarité emballage primaire / Primaire verpakking geschikt voor voeding**

Panistar atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CE.

Panistar verklaart dat de primaire verpakking die wordt gebruikt voor de verpakking van product vermeld in deze technische fiche voldoet aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en tot intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EG.

### **Nanotechnologie / Nanotechnologie**

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus des nanotechnologies.

Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig uit nanotechnologie.