

04/05/2022

**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE**

A1 – Produit / Product

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Couque suisse ronde 105g / Ronde Suisse 105g	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
3025	Couque ronde à la crème et au raisin crue surgelée Ronde suisse met crème en rozijnen cru diepgevroren



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	secretariat@panistar.com	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 cru surgelé, non doré, non garni, nécessite une pousse et une cuisson avant consommation.
Diepgevroren cru product, niet gedoreerd, niet geglaazuurd, vereist rijzen en bakken voor consumptie.

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

Consommateurs finaux / Consumenten

B2 – Etiquetage / Etikettering

Crème pâtissière 32 % (eau, sucre, amidon modifié, poudre de LAIT, OEUF, huile de coco, LACTOsérum, épaississant (E339ii, E516, E450iii), gélifiant (E401), arômes, conservateur (E202), colorant (E160ai)), farine de FROMENT, matière grasse végétale (palme, colza), eau, raisins secs 10%, sucre, levure, sel, GLUTEN, beurre (LAIT), huile de tournesol, dextrose, fructose, saccharose, protéines de BLE hydrolysées, acidifiant (E300), émulsifiant (E471), enzymes.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

Banketbakkersroom 32% (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder, EI, kokosolie, LACTOserum, verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii), geleermiddel (E401), aroma's, bewaarmiddel (E202), kleurstof (E160ai)), TARWEBLOEM, plantaardige vetten (palm, koolzaad) water, rozijnen 10%, suiker, gist, zout, GLUTEN, boter (MELK), zonnebloemolie, dextrose, fructose, saccharose, gehydrolyseerde TARWE eiwitten, zuurteregelaar (E300), emulgator (E471), enzymen.

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	Origine
Crème pâtissière	32	BE	eau,	67	BE
			sucre (betterave)	13,5	FR, EU, UK
			amid on modifié (pomme de terre)	8,1	DE, NL
			poudre de lait,	5,1	EU, UK
			Œuf de parcours	3	BE, NL, FR
			huile de coco,	0,9	PH, ID
			lactosérum,	0,2	FR, BE, DE, NL, ES, IE, NZ
			colorant (E160ai)	0,1	ES
			conservateur (E202),	0,1	CN
			arômes (vanille, œuf)	0,1	NL, IT
			gélifiant (E401),	0,03	BE
épaississant (E339ii, E516, E450iii),	0,03	BE			
Farine	26	FR, BE, DE	Farine de blé		
			Gluten de blé		
Margarine	15	BE	Huile de palme RSPO SG, colza	80	Afrique (O, C), Amérique (S, C), Europe, Asie (SE, C)
			eau	< 20	BE
			sel	0,4	BE
			Emulsifiant E471 (colza)	< 1	DK
			Acidifiant (E330)*	< 0,2	BE
Eau	11	BE			
Raisin sec	10	NL	raisin	99,5	IR
			huile de tournesol	0,5	NL
Sucre (betterave)	3,0	BE			
Levure	2,000	BE			
Sel	1,000	DE			
Améliorant	1,000	FR	gluten de blé		
			farine de blé		
			protéines de blé hydrolysées		
			protéines de blé hydrolysées		
			acide ascorbique (E300)		
			enzymes		
Beurre	traces	NL			
Sucre inverti (betterave)	traces	BE	dextrose	50	
			fructose	47	
			saccharose	3	
*auxiliaire technologique qui n'a pas de rôle dans le produit fini et qui est donc non déclaré					



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	%	Oorsprong
Banketbakkersroom	32	BE	Water	67	BE
			Suiker (bieten)	13,5	FR, EU, UK
			Gemodificeerd zetmeel (aardappel)	8,1	DE, NL
			Melkpoeder	5,1	EU, UK
			Vrije uitloop eieren	3	BE, NL FR
			Kokosolie	0,9	PH, ID
			Lactoserum	0,2	FR, BE, DE, NL, ES, IE, NZ
			Kleurstof (E160ai)	0,1	ES
			Bewaarmiddel (E202)	0,1	CN
			Aroma's (vanilla, ei)	0,1	NL, IT
Bloem	26	FR, BE, DE	Geleermiddel (E401)	0,03	BE
			Verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii)	0,03	BE
			Tarwebloem		
Margarine	15	BE	Tarwegluten		
			Palmolie RSPO SG, koolzaad	80	Afrika (O, C), Amerika (S, C), Europa, Azië (SE, C)
			Water	<20	BE
			Zout	0,4	BE
			Emulgator E471 (koolzaad)	<1	DK
Water	11	BE	Zuurteregelaar (E330)*	<0,2	BE
			Rozijn	10	NL
			Druif	99,5	IR
			Zonnebloemolie	0,5	NL
Suiker (bieten)	3,0	BE			
Gist	2,000	BE			
Zout	1,000	DE			
Verbeteraars	1,000	FR	Tarwegluten		
			Tarwebloem		
			Gehydrolyseerde tarwe eiwitten		
			Ascorbinezuur (E300)		
			Enzymen		
Boter	sporen	NL			
Invertsuiker (bieten)	Sporen	BE	Dextrose	50	
			Fructose	47	
			Saccharose	3	

*Technologisch hulpmiddel dat geen rol speelt in het eindproduct en daarom niet gedeclareerd wordt.

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g cru product	
Energie / Energie (KJ/Kcal)	1202/288
Lipides / Lipiden	13.3
Dont saturé / Waarvan gesatureerd	6.2
Glucides / Koolhydraten	36.3
Dont sucre / Waarvan suiker	16.1
Protéines / Eiwitten	4.8
Sel / Zout (NaCl)	0.63



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

B5 – Conservation et transport / Conservering en transport

Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum	Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities
6 mois / 6 maanden	-18°C

B6– Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Décongélation / Ontdooien	Décongélation à T° ambiante ± 45 min Ontdooien op kamertemperatuur ± 45 min
Préparation / Voorbereiding	Pousse contrôlée : blocage 4°C et pousse 1h30 à 2h00' 28°C 95% humidité Dorer Remrijkskast : blokkeren bij 4°C en 1u30 tot 2u rijzen bij 28°C en 95% vochtigheid Doreren
Cuisson / Bakken	Four à Air pulsé : 18 à 20' à 185° C Four classique : 15 à 18' à 210-220 ° C Heteluchtoven : 18' tot 20' bakken op 185 °C Klassieke oven : 15' tot 18' bakken op 210-220 °C



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

B7- Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	105	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	8.4
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	4.4
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	4.0
Caractéristiques du colis / Eigenschappen verpakking			
Emballage primaire Primaire verpakking	Sac PE bleu non recyclé Niet-gerecycleerde blauwe PE zak	Nombres de pièces/sac Aantal stuks/zak	120
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)	0.015	Longueur Lengte	660
		Largeur Breedte	400
Emballage secondaire Secundaire verpakking	Carton FSC FSC karton	Nombres de sac/carton Aantal zakken/doos	1
Poids 1 carton (kg) Gewicht 1 doos (kg)	0.500	Longueur (mm) Lengte (mm)	392
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	12.6	Largeur (mm) Breedte (mm)	292
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	13.1	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	290
Code EAN EAN code	05420025830256		
Palettisation / Palletisering			
Nombre de cartons par palette Aantal dozen / pallet	40	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	5	Hauteur (cm) Hoogte (cm)	155
Poids Film étirable (kg) Stretch Film gewicht (kg)	0.2	Type de palette Type pallet	Palette bois EURO pallet
Poids brut (kg) Bruto gewicht (kg)	549		

Code traçabilité : numéro de séquence de production
Traceerbaarheidscode : productievolvernummer

DDM minimum à la réception : 2 mois
THT bij ontvangst : 2 maanden



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

*C. CARACTERISTIQUE DU PERODUIT
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 Afwezigheid in 25 g	1 fois/an 1 maal/jaar	BRD 07/06-07/4
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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

C2- Allergènes / Allergenen

	Présence intentionnelle dans le produit Gekende aanwezigheid in het product		Présence sur Aanwezigheid op		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA
	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	Beheersing van kruisbesmetting JA/NEE/NVT
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		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		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/N	O/J
Mollusques Weekdieren	N/N		N/N	N/N	O/J
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



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

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 voedselingredienten 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.

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.



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

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.