

04/04/2022

**A. IDENTIFICATION  
IDENTIFICATIE**

**A1 – Produit / Product**

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Galette des rois frangipane abricot 23 cm Driekoningentaart frangipane-abrikoos 23 cm	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
15000	Galette feuilletée à la margarine, au fourrage à la frangipane et à l'abricot santon Panistar Margarine bladerdeeg met frangipane-abrikozenvulling met standaard boon
15010	Galette feuilletée à la margarine, au fourrage à la frangipane et à l'abricot sans santon Margarine bladerdeeg met frangipane-abrikozenvulling zonder boon
15020	Galette feuilletée à la margarine, au fourrage à la frangipane et à l'abricot santon client Margarine bladerdeeg met frangipane-abrikozenvulling met boon van klant



**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 cru surgelé, non doré et non décoré, nécessite une cuisson avant consommation

Diepgevroren cru product, niet gedoreerd, vereist bakken voor consumptie.

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

Consommateurs finaux / Consumenten



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

04/04/2022

B2 – Etiquetage / Etikettering

Frangipane 28% (AMANDE 22%, sucre, matière grasse végétale (palme, colza), OEUF, farine de FROMENT, crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, poudre de LAIT, lactosérum (LAIT), huile de coco, OEUF, épaississant (E339ii, E516, E450iii), gélifiant (E401), arômes, conservateur (E202), colorant (E160ai)), farine de riz, amidon, arôme naturel d'AMANDE, agents levant (E450, E500), émulsifiants (E415, E471, E475)), farine de FROMENT, margarine (matière grasse végétale (palme, colza), eau, sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330)), corin d'abricot 15% (abricot 72%, sucre, amidon modifié de maïs, pectine, fibres de pomme-de-terre, acidifiant (E270), conservateur (E202), eau, sucre, sel, beurre (LAIT), malt de FROMENT.

Frangipane 28% (AMANDEL 22%, suiker, plantaardige vetten (palm, koolzaad), EI, TARWEBLOEM, banketbakkersroom (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder, LACTOserum (MELK), kokosolie, EI, verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii), geleermiddel (E401), aroma's, bewaarmiddel (E202), kleurstof (E160ai)), rijstmeel, zetmeel, natuurlijk AMANDELaroma, rijsmiddel (E450, E500), emulgator (E415, E471, E475)), TARWEBLOEM, margarine (plantaardige vetten (palm, koolzaad), water, zout, emulgator (E471), zuurteregelaar (E330)), abrikozen corin 15% (abrikoos 72%, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, pectine, aardappelvezels, zuurteregelaar (E270), bewaarmiddel (E202), water, suiker, zout, boter (MELK), TARWEMOUT.

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	% PF	Origine	Ingrédients composés détails	%	% PF	Origine
Frangipane maison	28	BE								
			Amande	22	6,0	USA				
			Sucre (betterave)	22	6,0	BE				
			Margarine	22	6,0	BE	Huile de palme RSPO SG, colza	80	4,8	Afrique (O. C), Amérique (S. C), Europe, Asie (SE, C)
							eau	< 20	< 1,2	BE
							sel	0,4	0,24	BE
							Emulsifiant E471 (colza)	< 1	< 0,06	DK
							Acidifiant E330 (sucre)	< 0,2	< 0,01	BE
			Œuf de parcours	16	4,5	BE, NL, FR				
			Farine de froment	10	2,8	FR, BE, DE				
			Mix pour cake cake	5	1,5	NL	sucre	50	0,75	EU
							farine de froment	45	0,68	FR, DE, DK, SU, UK
							farine de riz	2	0,03	EU, Amérique sud, Asie, Ghana, Égypte
							amidon de pomme de terre	2	0,03	EU
							agents levant (E450, E500)	< 1	0,03	Asie, Colombie, Papouasie NG
							émulsifiants (E471, E475)	< 1	< 0,015	Monde
							Épaississant (E415)	< 1	< 0,015	Monde
			Crème pâtissière	4	1,20	BE	eau,		0,007	BE
							sucre (betterave)	0,0014		FR, EU, UK
							amidon modifié (pomme de terre)	0,0008		DE, NL
							poudre de lait,	0,0005		EU, UK
							lactosérum,	0,0003		FR, BE, DE, NL, ES, IE, NZ
							huile de coco,	0,00009		PH, ID
							Œuf de parcours	0,0003		BE, NL, FR
							épaississant (E339ii, E516, E450iii),	0,000015		BE
							gélifiant (E401),	0,000015		BE
							arômes (vanille , œuf)	0,000003		NL, IT
							conservateur (E202),	0,000003		CN
							colorant (E160ai)	0,000003		ES
			Arôme amande	7	0,01	BE				
Farine	25	FR, BE, DE	Farine de froment							
			Malt de froment							



# FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

04/04/2022

Margarine	17	BE	Huile de palme RSPO SG, colza		13,6	Afrique (O, C), Amérique (S, C), Europe, Asie (SE, C)				
			eau		< 3,4	BE				
			sel		0,07	BE				
			Emulsifiant E471 (colza)		< 0,2	DK				
			Acidifiant E330 (sucre)		< 0,03	BE				
Corin d'abricots	15	BE		0,15						
			abricot	72	0,10	TR				
			sucre (betterave)	22	0,03	NL				
			amidon modifié de maïs	5	0,008	NL				
			pectine (pomme de terre)		< 0,002	FR				
			fibres de pomme de terre		< 0,002	NL				
			acidifiant (E270)		< 0,002	FR, BE, DE				
			conservateur (E202)		< 0,0002	CN				
Eau	12	BE								
Sucre (betterave)	0,5	BE								
Sel	0,4	DE								
Beurre	traces	NL								

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	%	% EP	Oorsprong	Details samengestelde ingrediënten	% EP	Oorsprong				
Huisgemaakte frangipane	28	BE	Amandel	22	6,0	USA							
			Suiker (bieten)	22	6,0	BE							
			Margarine	22	6,0	BE	Palmolie RSPO SG, koolzaad	80	4,8	Afrika (O,C), Amerika (S,C), Europa, Azië (SE, C)			
							Water	<20	<1,2	BE			
							Zout	0,4	0,24	BE			
							Emulgator E471 (koolzaad)	<1	<0,06	DK			
							Zuurteregelaar E330 (suiker)	<0,2	<0,01	BE			
						Vrije uitloop eieren	16	4,5	BE, NL, FR				
						Tarwebloem	10	2,8	FR, BE, DE				
						Cakemix	5	1,5	NL	Suiker	50	0,75	EU
									Tarwebloem	45	0,68	FR, DE, DK, SU, UK	
									Rijstmeel	2	0,03	EU, Zuid-Amerika, Azië, Ghana, Egypte	
									Aardappelzetmeel	2	0,03	EU	
									Rijsmiddel (E450, E500)	<1	0,03	Azië, Colombia, Papoea-NG	
									Emulgator (E471, E475)	<1	<0,015	Wereld	
									Verdikkingmiddel (E415)	<1	<0,015	Wereld	
						Bankerbakkersroom	4	1,20	BE	Water		0,007	BE
						Suiker (bieten)		0,0014	FR, EU, UK				
						Gemodificeerd zetmeel (aardappel)		0,0008	DE, NL				
						Melkpoeder		0,0005	EU, UK				
						Lactoserum		0,0003	FR, BE : DE, NL, ES, IE, NZ				
						Kokosolie		0,00009	PH, ID				
						Vrije uitloop eieren		0,0003	BE, NL, FR				
						Verdikkingmiddel (E339ii, E516, E450iii)		0,000015	BE				
						Geleermiddel (E401)		0,000015	BE				
						Aroma's (vanille, ei)		0,000003	NL, IT				
						Bewaarmiddel (E202)		0,000003	CN				
						Kleurstof (E160ai)		0,000003	ES				
Bloem	25	FR, BE, DE	Amandelaroma	7	0,01	BE							
			Tarwebloem										
			Tarwemout										
Margarine	17	BE	Palmolie RSPO SG, koolzaad		13,6	Afrika (O,C), Amerika (S,C), Europa, Azië (SE, C)							
			Water		<3,4	BE							
			Zout		0,07	BE							
			Emulgator E471 (koolzaad)		<0,2	DK							
			Zuurteregelaar E330 (suiker)		<0,03								
Abrikozen corin	15	BE		0,15									
			Abrikoos	72	0,10	TR							
			Suiker (bieten)	22	0,03	NL							
			Gemodificeerd maïszetmeel	5	0,008	NL							
			Vezels (aardappel)		<0,002	NL							
			Pectine (aardappel)		<0,002	FR							
			Zuurteregelaar (E270)		<0,002	FR, BE, DE							
			Bewaarmiddel (E202)		<0,0002	CN							
Water	12	BE											



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

04/04/2022

Suiker (bieten)	0,5	BE							
Zout	0,4	DE							
Boter	Spo ren	NL							

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru	
Energie (KJ/Kcal)	1580/380
Lipides	22.8
Dont saturé	10.1
Glucides	37.9
Dont sucre	16.4
Protéines	5.5
Sel (NaCl)	.57

B5 – Conservation et transport / Conservering en transport

Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum	Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities
24 mois / 24 maanden	-18°C

B6 – Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Décongélation / Ontdooien	Laisser dégeler +/- 4h à 5h à t° ambiante ou mettre la veille en chambre froide (+ 4°C) sous housse plastique.  Laat +/- 4 à 5 uur ontdooien op kamertemperatuur of plaats de dag voordien afgedekt onder plastic in een koelkamer (+ 4°C).
Préparation / Voorbereiding	Soigneusement pousser les bords avec les doigts, dorer à l'œuf entier battu. Faire le décor avec le dos d'une fourchette. Afin de laisser s'échapper la vapeur pendant la cuisson, coupe une entaille aux ciseaux au centre de la galette.  Duw de randen voorzichtig aan met de vingers, bestrijk de taart met losgeklopt ei en breng een decor aan met de achterkant van een vork. Knip met een schaar een gleuf in het midden van de taart om stoom te laten ontsnappen tijdens het bakken.
Cuisson / Bakken	Préchauffer le four à air pulsé ou rotatif à 200°C, cuire 50 minutes à 170°C. Ouvrir la clé 10' avant la fin de cuisson.  Verwam de hetelucht- of rotatieoven voor op 200°C en bak 50 minuten op 170°C. Sleutel openen 10' voor het einde.



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

04/04/2022

B7- Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (kg) +/-5% Gewicht (kg) +/-5%	0.650 +-5%	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/- 5%	23 +-5%
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	23 +-5%
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/- 5%	2.5 +-5%
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	12
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)	0.420	Longueur (mm) Lengte (mm)	385
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	7.8	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	8.2	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025850001-05420025850100 (sans santon/zonder boon) 05420025850209 (santon client/boon klant)		
Palettisation / Palletisering			
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)	420		

Code traçabilité : numéro de séquence de production  
Traceerbaarheidscode : productievolgnummer

DDM minimum à la réception : 8 mois  
THT bij ontvangst : 8 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 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

C2– Physico-chimique / Fysico-chemie

Paramètre Parameter	Seuil – tolérance Drempelwaarde - tolerantie	Méthode Methode
PH (produit cuit) PH (gebakken product)	5.9	ISO 2917
Aw (produit cuit) Aw (gebakken product)	0.864 à 20°C	ISO 21807

C3– Allergènes / Allergenen

	Présence intentionnelle dans le produit Gekende aanwezigheid in het product	Présence sur Aanwezigheid op	Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA
--	--	---------------------------------	--



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

04/04/2022

	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	Œufs Eieren	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, crème pâtissière, cake mix Boter, banketbakkersroom, cake mix	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 Weekdieren	N/N				
Fruits à coque Noten	O/J	Amande Amandel	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

04/04/2022

### C4- 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

04/04/2022

### **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.