

10/05/2022

**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE**

A1 – Produit / Product

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Galette des rois beurre frangipane-abricot 18cm / Driekoningentaart boter met frangipane-abrikoos 18cm	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
15400	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la frangipane et à l'abricot santon Panistar Boterbladerdeeg met frangipane-abrikozenvulling met standaard boon
15410	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la frangipane et à l'abricot sans santon Boterbladerdeeg met frangipane-abrikozenvulling zonder boon
15420	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la frangipane et à l'abricot santon client Boterbladerdeeg 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	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 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

10/05/2022

B2 – Etiquetage / Etikettering

Frangipane 32% (AMANDE 22%, sucre, matière grasse végétale (palme, colza), OEUF, farine de FROMENT, crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, poudre de LAIT, OEUF, LACTOSérum, huile de coco, 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, beurre (LAIT)17%, corin d'abricot 11% (abricot 72%, sucre, amidon modifié de maïs, pectine, fibres de pomme-de-terre, acidifiant (E270), conservateur (E202)), eau, sucre, sel, malt de FROMENT.

Frangipane 32% (AMANDEL 22%, suiker, plantaardige vetten (palm, koolzaad), EI, TARWEBLOEM, banketbakkersroom (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder, EI, LACTOserum, kokosolie, verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii), geleermiddel (E401), aroma's, bewaarmiddel (E202), kleurstof (E160ai)), rijstmeel, zetmeel, natuurlijk AMANDELaroma, rijsmiddel (E450, E500), emulgator (E415, E471, E475)), TARWEBLOEM, boter (MELK) 17%, abrikozen corin 11% (abrikoos 72%, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, pectine, aardappelvezels, zuurteregelaar (E270), bewaarmiddel (E202)), water, suiker, zout, TARWEMOUT.

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	% PF	Origine	Ingrédients composés détails	% PF	Origine
Frangipane maison	32	BE						
			Amande	7,0	USA			
			Sucre (betterave)	7,0	BE			
			Margarine	7,0	BE	Huile de palme RSPO SG, colza	5,6	Afrique (O, C), Amérique (S, C), Europe, Asie (SE, C)
						eau	< 1,4	BE
						sel	0,03	BE
						Emulsifiant E471 (colza)	< 0,07	DK
						Acidifiant E330 (sucre)	< 0,01	BE
			Œuf de parcours	5,1	BE, NL, FR			
			Farine de froment	3,2	FR, BE, DE			
			Mix pour cake cake	1,7	NL	sucre	0,85	EU
						farine de froment	0,77	FR, DE, DK, SU, UK
						farine de riz	0,03	EU, Amérique sud, Asie, Ghana, Egypte
						amidon de pomme de terre	0,03	EU
						agents levant (E450, E500)	0,02	Asie, Colombie, Papouasie NG
						émulsifiants (E471, E475)	< 0,02	Monde
						Épaississant (E415)	< 0,02	Monde
			Crème pâtissière	1,37	BE	eau,	0,009	BE
						sucre (betterave)	0,0019	FR, EU, UK
						amidon modifié (pomme de terre)	0,001	DE, NL
						poudre de lait,	0,0006	EU, UK
						lactosérum,	0,0004	FR, BE, DE, NL, ES, IE, NZ
						huile de coco,	0,00012	PH, ID
						Œuf de parcours	0,0004	BE, NL, FR
						épaississant (E339ii, E516, E450iii),	0,000021	BE
						gélifiant (E401),	0,000021	BE
						arômes (vanille , œuf)	0,000004	NL, IT
						conservateur (E202),	0,000004	CN
						colorant (E160ai)	0,000004	ES
			Arôme amande	0,01	BE			
Farine	26	FR, BE, DE	Farine de froment					
			Malt de froment					



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

Beurre	18	NL						
Corin d'abricots	11	BE						
			abricot	0,08	TR			
			sucre (betterave)	0,02	NL			
			amidon modifié de maïs	0,005	NL			
			pectine (pomme de terre)	< 0,002	FR			
			fibres (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						

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	% EP	Oorsprong	Details samengestelde ingrediënten	% EP	Oorsprong			
Huisgemaakte frangipane	32	BE	Amandel	7,0	USA						
			Suiker (bieten)	7,0	BE						
			Margarine	7,0	BE	Palmolie RSPO SG, koolzaad	5,6		Afrika (O,C), Amerika (S,C), Europa, Azië (SE, C)		
						Water	<1,4		BE		
						Zout	0,03		BE		
						Emulgator E471 (koolzaad)	<0,07		DK		
						Zuurteregelaar E330 (suiker)	<0,01		BE		
						Vrije uitloop eieren	5,1	BE, NL, FR			
						Tarwebloem	3,2	FR, BE, DE			
						Cakemix	1,7	NL	Suiker	0,85	EU
									Tarwebloem	0,77	FR, DE, DK, SU, UK
									Rijstmeel	0,03	EU, Zuid-Amerika, Azië, Ghana, Egypte
									Aardappelzetmeel	0,03	EU
									Rijsmiddel (E450, E500)	0,02	Azië, Colombia, Papoea-NG
									Emulgator (E471, E475)	<0,02	Wereld
									Verdikkingsmiddel (E415)	<0,02	Wereld
						Banketbakkersroom	1,37	BE	Water	0,009	BE
									Suiker (bieten)	0,0019	FR, EU, UK
									Gemodificeerd zetmeel (aardappel)	0,001	DE, NL
									Melkpoeder	0,0006	EU, UK
						Lactoserum	0,0004	FR, BE ; DE, NL, ES, IE, NZ			
						Kokosolie	0,00012	PH, ID			
						Vrije uitloop eieren	0,0004	BE, NL, FR			
						Verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii)	0,000021	BE			
						Geleermiddel (E401)	0,000021	BE			
						Aroma's (vanille, ei)	0,000004	NL, IT			
						Bewaarmiddel (E202)	0,000004	CN			
						Kleurstof (E160ai)	0,000004	ES			
			Amandelaroma	0,01	BE						
Bloem	23	FR, BE, DE	Tarwebloem								
			Tarwemout								
Boter	17	NL									
Abrikozen corin	17	BE	Abrikoos	0,08	TR						
			Suiker (bieten)	0,02	NL						
			Gemodificeerd maïszetmeel	0,005	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									
Suiker (bieten)	0,5	BE									
Zout	0,4	DE									

10/05/2022

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g cru product	
Energie / Energie (KJ/Kcal)	1687/405
Lipides / Lipiden	25.4
Dont saturé / Waarvan gesatureerd	14.3
Glucides / Koolhydraten	37.1
Dont sucre / Waarvan suiker	14.3
Protéines / Eiwitten	6.2
Sel / Zout (NaCl)	0.45

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 45 minutes à 170°C. Ouvrir la clé 10' avant la fin de cuisson. Verwam de hetelucht- of rotatieoven voor op 200°C en bak 45 minuten op 170°C. Sleutel openen 10' voor het einde.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

B7- Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (kg) Gewicht (kg)	0.380 +-5%	Longueur (cm) Lengte (cm)	18 +-5%
		Largeur (cm) Breedte (cm)	18 +-5%
		Hauteur (cm) Hoogte (cm)	2.2 +-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	20
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)	7.6	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	8.0	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025854009-05420025854108 (sans santon/zonder boon) 05420025854207 (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)	410		

Code traçabilité : numéro de séquence de production
Traceerbaarheidscode : productievolsnummer

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

10/05/2022

**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

10/05/2022

	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

10/05/2022

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

10/05/2022

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.