

**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>	Pain au chocolat/Chocoladebroodje/Chocolate bun
<b>Code produit</b> <b>Product Code</b>	095
<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>	80 g
<b>Nbre de pièces / carton</b> <b>Aantal stuks / karton</b> <b>Number of pieces / carton</b>	150

## **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) : 6

## **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, eau, matière grasse végétale (palme, colza), beurre, chocolat fondant (13%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, lécithine de soja), sucre, levure, sel iodé, protéines de blé hydrolysées, semoule de blé, farine de soja, farine de malt de blé, émulsifiants (E322, E471, E472e), antioxydant (E304, E306), colorant E160a, conservateur E202, acidifiant E330, enzymes, arôme, œuf

Tarwebloem, tarwe gluten, water, plantaardig vet (palm, koolzaad), boter, pure chocolade (13%) (suiker, cacaomassa, cacaoboter, dextrose, sojalecithine), suiker, gist, geijodeerd zout, gehydrolyseerde tarwe proteïne, tarwegries, sojabloem, dextrose, tarwemoutmeel, emulgator (E322, E471, E472e), antioxidant (E304, E306), kleurstof E160a, conservatief E202, zuur E330, enzym, aroma, ei

Wheat flour, wheat gluten, water, vegetable fat (palm, rapeseed), butter, dark chocolate (13%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, dextrose, soy lecithin), sugar, yeast, iodized salt, hydrolyzed wheat protein, semolina wheat, soy flour, dextrose, wheat malt flour, emulsifiers (E322, E471, E472e), antioxidant (E304, E306), colourants E160a, conservative E202, acid E330, enzymes, aroma, egg

**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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:**

<p><b>Préparation</b> <b>Bereiding</b> <b>Preparation</b></p>	<p>Décongélation à T° ambiante ± 45 min          Pousse Directe : 3h à 3h30 à 22-24°C          Pousse contrôlée : blocage 4° et pousse 2h à 2h30' à 22-24°C          Dorer à l'œuf          Four à Air pulsé : 15 à 18' à 185° C          Four classique : 15 à 18' à 210-220 ° C          Ontdooien bij kamertemperatuur ± 45'          Rijzen : 3u – 3u30' bij 22-24°C          Remrijkskast : blokkeren bij 4°C en 2u-2u30' rijzen bij 22-24°C          Afstrijken met eigeel          Heteluchtoven 15-18' bij 185°C          Klassieke oven : 15-18' bij 210-220 ° C          Thaw at room temperature ± 45'          Direct rise: 3h -3h30 at 22-24°C          Dough retarder : block 4° and rise 2h -2h30 at 22-24°C          Glaze with egg yolk          Ventilated air oven: 15-18 minutes at 185° C          Conventional oven: 15-18 minutes at 210-220° C</p>
<p><b>Date de péremption</b> <b>Vervaldatum</b> <b>Expiry date</b></p>	<p>Date de fabrication + 6 mois          Productie datum + 6 maanden          Manufacturing date + 6 months</p>
<p><b>Condition de conservation</b> <b>Opslag voorwaarden</b> <b>Storage conditions</b></p>	<p>À conserver à -18° C / Bewaren bij -18 ° C / Store at -18°C</p>

### **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:

<p><b>Germe / kiem</b></p>	<p><b>Critères à respecter</b> <b>Criteria waaraan moet worden voldaan</b> <b>Criteria</b></p>
<p>Listeria monocytogenes</p>	<p>Max. 100 ufc/gr</p>
<p>Salmonelle/Salmonella</p>	<p>Absence dans 25 g / Afwezig in 25 g / Absence in 25 g</p>

**10. Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / Nutritional values for raw product**

Paramètres / Parameter / Settings	Valeurs / waarden / values *
Valeur énergétique en KJ Energie waarde in KJ Energy value in KJ	1138 / 100g
Valeur énergétique en Kcal Energie waarde in Kcal Energy vlaue in Kcal	341 / 100g
Lipide / lipids	17,69 %
Dont saturé / of which saturated	8,37 %
Glucide / carbohydate	38,73 %
Dont sucre / of wich sugar	11,85 %
Protéines / eiwit / protein	5,94 %
Sodium (Na) / natrium (Na) / salt (Na)	0,85 %

\*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.	30/01/2017	5