

Fiche spécification produit
Specificatieblad
Specification Data Sheet



1. Information générale / Algemene informatie / general information

Désignation du produit Productaanduiding Product designation	Galette des rois beurre frangipane /Driekoningentaart boter frangipane /Butter puff pastry almond tart
Code produit Product Code	15201 (23 cm), 15301 (27cm), 15401 (18 cm)
Adresse site de fabrication Adres productielocatie Manufacturing site address	Panistar Rue Sous Meuse 17a 5300 Namêche
Tel.	081/87.72.98
Fax	081/87.74.55
E-mail	secretariat@panistar.com
Contact commercial Contact Sales	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)
Contact qualité Contact kwaliteit Contact quality	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)
Contact recall	M. Verstraete (081/87.72.98 ou 0478/215 606)

2. Caractéristique du produit / Product feature :

Diamètre/diameter	18 cm	23 cm	27 cm
Poids Net / produit Netto gewicht / product Net weight / product	380 g	650 g	850 g
Nbre de pièces / carton Aantal stuks / karton Number of pieces / carton	20	12	12

3. Conditionnement / verpakking / packaging :

Emballage Verpakking Packaging	Sac plastique + Boîte carton Plastic zak + kartonnen doos Plastic bag + carton
Palettisation Palletisering Palletization	Cartons (karton - carton) / couche (laag - layer) : 8 Couche (laag - layer) / palette (palet - pallet) : 6

4. Transport / transport :

Type	Camion frigo froid négatif (-18° C) Koelwagen (-18° C) Refrigerated transport (-18° C)
-------------	--

5. Commande / bestelling / order:

Délai de commande Besteltermijn Order leadtime	5 jours / dagen / working days
---	--------------------------------

6. Liste des ingrédients / Ingrediëntenlijst / Ingredientlist:

Farine (farine de blé, gluten de blé, farine de malt de blé, semoule de blé, farine de soja, lécithine de soja), beurre de laiterie (20%), eau, sucre, amandes, matière grasse végétale (palme, coco, colza), œuf, farine de riz, sel iodé, amidon modifié, poudre de lait, dextrose, stabilisants (E450, E339, E516), poudre à lever E500, conservateur E202, émulsifiants (E471, E475), épaississant (E401, E415), acidifiant E330, colorants E160a, arôme

Meel (tarwebloem, tarwegluten, tarwemoutmeel, tarwegries, sojabloem, sojalecithine), melkerijboter (20%), water, suiker, amandelen, plantaardig vet (palm, kokosnoot, koolzaad), ei, rijstmeel, gejodeerd zout, gemodificeerd zetmeel, melkpoeder, dextrose, stabilisator (E450, E339, E516), bakpoeder E500, conservatief E202, emulgator (E471, E475), verdikkingsmiddel (E401, E415), zuur E330, kleurstof E160a, aroma

Flour (wheat flour, wheat gluten, wheat malt flour, semolina wheat, soy flour, soy lecithin), butter (20%), water, sugar, almond, vegetable fat (palm, coconut, rapeseed), egg, rice flour, iodized salt, modified starch, milk powder, dextrose, stabilizing (E450, E339, E516), baking powder E500, conservative E202, emulsifiers (E471, E475), thickening (E401, E415), acid E330, colourant E160a, aroma

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

Préparation Bereiding Preparation	Décongélation à T° ambiante ± 180 min Cuisson : Préchauffer four sur 180°C Cuire sur 170°C pendant 45-50 minutes Ontdooien bij kamertemperatuur ± 180' Bakken: Voorverwarmen bij 180°C en bakken bij 170°C, 45-50' Thaw at room temperature ± 180' Baking: Preheat the oven at 180°C and bake 45-50' at 170°C
Date de péremption Vervaldatum Expiry date	Date de fabrication + 6 mois Productie datum + 6 maanden Manufacturing date + 6 months
Condition de conservation Opslag voorwaarden Storage conditions	À conserver à -18° C / Bewaren bij -18 ° C / Store at -18°C

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:

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

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	1742 / 100g
Valeur énergétique en Kcal Energie waarde in Kcal Energy value in Kcal	420 / 100g
Lipide / lipids	27,23 %
Dont saturé / of which saturated	13,8 %
Glucide / carbohydrate	36,74 %
Dont sucre / of which sugar	12,16 %
Protéines / eiwit / protein	5,83 %
Sodium (Na) / natrium (Na) / salt (Na)	0,48 %

*Analyses réalisées sur produit cru / Analyse van rauw product / Analyses 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 Panistar s.a.	Date / Datum 20/06/2017	Nbre pages / aantal pagina's / Number of pages: 5
--	--------------------------------	--