

**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE**

A1 – Produit / Product

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Couque au beurre raisin / Boterkoek rozijn	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
021	Couque au beurre raisin crue surgelée Diepgevroren boterkoek rozijn cru



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, nécessite une pousse et une cuisson avant consommation.

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

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

Consommateurs finaux / Consumenten

B2 – Etiquetage / Etikettering

Farine de FROMENT, beurre (LAIT) 20%, eau, raisins secs 10%, levure, sucre, sel, GLUTEN, fructose, dextrose, protéines de BLE hydrolysées, huile de tournesol, saccharose, colorant (E160a_{ii}), acidifiant (E300), enzymes.

TARWEBLOEM, boter (MELK) 20%, water, rozijnen 10%, gist, suiker, zout, GLUTEN, fructose, dextrose, gehydrolyseerde TARWE eiwitten, zonnebloemolie, saccharose, kleurstof (E160a_{ii}), zuurteregelaar, (E300), enzymen.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
22-02-2023

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	% PF	Origine
Farine	41	FR, BE, DE	Farine de blé			
			Gluten de blé			
Beurre (82% MG)	20	BE, NL	lait			EU
Eau	19	BE				
Raisin sec	10	NL	raisin	99,5	10	IR
			huile de tournesol	0,5		NL
Levure	4	BE				
Sucre inverti (betterave)	2,1	BE	dextrose	50		
			fructose	47		
			saccharose	3		
Sucre (betterave)	2,1	BE				
Améliorant	1,2	FR	gluten de blé			
			farine de blé			
			protéines de blé hydrolysées			
			protéines de blé hydrolysées			
			acide ascorbique (E300)			
			enzymes			
Sel	0,8	DE				
Colorant carotène naturel	0,01	BE	E160aii			

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	%	% EP	Oorsprong
Bloem	41	FR, BE, DE	Tarwebloem			
			Tarwegluten			
Boter (82% MG)	20	BE, NL	melk			EU
Water	19	BE				
Rozijnen	10	NL	raisin	99,5	10	IR
			huile de tournesol	0,5		NL
Gist	4	BE				
Inverstuiker (biet)	2,1	BE	dextrose	50		
			fructose	47		
			saccharose	3		
Suiker (biet)	2,1	BE				
Verbeteraars	1,2	FR	tarwegluten			
			tarwebloem			
			Gehydrolyseerde tarwe eiwitten			
			ascorbinezuur (E300)			
			enzymen			
Zout	0,8	DE				
Natuurlijke caroteen kleurstof	0,01	BE	E160aii			



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
22-02-2023

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g cru product	
Energie / Energie (KJ/Kcal)	1447/348
Lipides / Lipiden	17.1
Dont saturé / Waarvan gesatureerd	11.6
Glucides / Koolhydraten	39.9
Dont sucre / Waarvan suiker	11.8
Protéines / Eiwitten	6.8
Sel / Zout (NaCl)	0.83

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 / Koken	Four à Air pulsé : préchauffer à 175° C, cuire 28' à 150°C Four classique : 15 à 18' à 210-220 ° C Heteluchtoven : voorverwarmen op 175 °C, 28' bakken op 150 °C Klassieke oven : 15' tot 18' bakken op 210-220 °C



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
22-02-2023

B7- Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	85	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	7.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	4.5
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	33
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	150
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)	0.450	Longueur (mm) Lengte (mm)	385
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	12.7	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	13.2	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	054200258 00211		
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)	659		

Code traçabilité : numéro de séquence de production
Traceerbaarheidscode : productievolsnummer

DDM minimum à la réception : 2 mois
THT bij ontvangst : 2 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– Allergènes / Allergenen

	Présence intentionnelle dans le produit Gekende aanwezigheid in het product		Présence sur Aanwezigheid op		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA Beheersing van kruisbesmetting JA/NEE/NVT
	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	
Gluten, céréales contenant du gluten,	O/J	Farine de blé Tarwebloem	O/J	O/J	N/N



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
22-02-2023

Gluten, glutenbevattende granen					
Crustacés Schaaldieren	N/N		N/N	N/N	O/J
Œufs Eieren	N/N		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 Boter	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		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

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.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
22-02-2023

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.

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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
22-02-2023

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 / Nanotechnology

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus des nanotechnologies.

Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig uit nanotechnologie.