

04-06-26

*A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE
IDENTIFICATION*

A1 – Produit / Product / Product

Dénomination / Naam / Name	
Couque suisse ronde / Ronde suisse / Round suisse	
Code article / Artikelcode / Item code	Description / Beschrijving / Description
5100025	Couque ronde à la crème et au raisin surgelée / Diepgevroren ronde suisse met crème en rozijnen / Frozen round suisse with cream and raisins



A2 – Fournisseur / Leverancier / Supplier

Nom société Bedrijfsnaam Company name	Site de fabrication Productielocatie Manufacturing site		N° d'enregistrement Registratienummer Registration number	
Panistar sa	17a, rue sous-Meuse 5300 Namèche		AER/Nam/001086	
Site internet / Website / Website	Tél. / Tel. / Tel.	Fax / Fax / Fax	Contact / Contact / Contact	Certification / Certificatie / Certification
www.panistar.com	081/87.72.98	081/87.74.55	secretariat@panistar.com	IFS FOOD
Contact urgence / Noodnummer / Emergency contact	+32 472 72 71 21 +32 479 95 95 79	Pauline Regnier – Operations Manager Denis Leleu – Sales director		

*B. DESCRIPTION DU PRODUIT
PRODUCTOMSCHRIJVING
PRODUCT DESCRIPTION*

B1 – Utilisation du produit / Gebruik van het product / Product use

Produit cru surgelé, non doré, nécessite une pousse et une cuisson avant consommation.

Diepgevroren rauw product, niet gedoreerd, het is vereist te rijzen en te bakken voor consumptie.

Frozen raw product, without gilding, must be left to rise and baked before consumption.

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers / Professional use

Consommateurs finaux / Consumenten / Consumers



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

04-06-26

B2 – Etiquetage / Etikettering / Labelling

Crème pâtissière [eau, sucre, amidon modifié, poudre de LAIT, LACTOSérum en poudre, ŒUF, huile de coco, épaississants (E 339ii, E 516, E 450iii), gélifiant (E 401), arômes (LAIT, ŒUF), conservateur (E 202), colorant (E 160ai)], farine de BLE, eau, huiles et graisses végétales (palme, colza), raisins secs 9,5%, sucre, levure, huile de tournesol, gluten de BLE, sel, protéines de BLE hydrolysées, BEURRE, émulsifiant (E 471), antioxydant (E 300), enzymes (BLE).

Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES, SOJA.

Banketbakkersroomwater [water, suiker, gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder, WEIpoeder, EI, kokosolie, verdikkingsmiddelen (E 339ii, E 516, E 450iii), geleermiddel (E 401), aroma's (MELK, EI), conserveermiddel (E 202), kleuren (E 160ai)], TARWEBloem, water, plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), rozijnen 9,5%, suiker, gist, zonnebloemolie, TARWEgluten, zout, gehydrolyseerde TARWE-eiwitten, BOTER, emulgator (E 471), antioxydant (E 300), enzymen (TARWE).

Kan sporen bevatten van : NOTEN, SOJA.

Pastry cream [water, sugar, modified starch, MILK powder, WHEY powder, EGG, coconut oil, thickeners (E 339ii, E 516, E 450iii), gelling agent (E 401), flavouring (MILK, EGG), preservative (E 202), colour (E 160ai)], WHEAT flour, water, vegetable oils and fats (palm, rapeseed), raisins 9.5%, sugar, yeast, sunflower oil, WHEAT gluten, salt, hydrolysed WHEAT proteins, BUTTER, emulsifier (E 471), antioxidant (E 300), enzymes (WHEAT).

May contain traces of: NUTS, SOYA.



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

04-06-26

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product / Product composition

Composition	% PF	Origine	Détail
Crème pâtissière	32	BE	Eau
			Sucre (betterave)
			Amidon modifié (pomme de terre)
			Poudre de lait
			LACTOSérum en poudre
			ŒUF
			Huile de coco
			Epaississants (E 339ii, E 516, E 450iii)
			Gélifiant (E 401)
			Arômes (LAIT, ŒUF)
Farine	27	FR, BE, DE	Conservateur (E 202)
			Colorant (E 160ai)
Farine	27	FR, BE, DE	Farine de blé
			Gluten de blé
Margarine	14	BE	Huile de palme RSPO SG, colza
			Eau
			Emulsifiant E471 (colza)
			Sel
Eau	12	BE	Acidifiant (E330)*
Raisin sec	9.6	NL	Raisin sec
			Huile de tournesol
Sucre (betterave)	2.5	BE	
Levure	<2	BE	
Sel	<2	DE	
Améliorant	<2	FR	Gluten de blé
			Farine de blé
			Protéines de blé hydrolysées
			Acide ascorbique (E300)
			Enzymes de blé
Beurre	Traces	BE, NL	

*auxiliaire technologique qui n'a pas de rôle dans le produit fini et qui est donc non déclaré



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

04-06-26

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail
Banketbakkersroom	32	BE	Water
			Suiker (bieten)
			Gemodificeerd zetmeel (aardappel)
			Melkpoeder
			WEIpoeder
			EI
			kokosolie
			verdikkingsmiddelen (E 339ii, E 516, E 450iii)
			geleermiddel (E 401)
			aroma's (MELK, EI)
conserveermiddel (E 202),			
kleur (E 160ai)			
Bloem	27	FR, BE, DE	Tarwebloem
			Tarwegluten
Margarine	14	BE	Palmolie RSPO SG, koolzaad
			Water
			Emulgator E471 (koolzaad)
			Zout
			Zuurteregelaar (E330)*
Water	12	BE	
Rozijn	9.6	NL	Rozijn
			Zonnebloemolie
Suiker (bieten)	2.5	BE	
Gist	<2	BE	
Zout	<2	DE	
Verbeteraars	<2	FR	Tarwegluten
			Tarwebloem
			Gehydrolyseerde tarwe-eiwitten
			Ascorbinezuur (E300)
			Tarwe-enzymen
Boter	sporen	BE, NL	

*Technologisch hulpmiddel dat geen rol speelt in het eindproduct en daarom niet gedeclareerd wordt.



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

04-06-26

Composition	% FP	Origin	Detail			
Pastry cream	32	BE	Water			
			Sugar (beet)			
			Modified starch (potato)			
			Milk powder			
			Whey powder			
			Egg			
			Coconut oil			
			Thickeners (E 339ii, E516, E450iii)			
			Gelling agent (E401)			
			Flavourings (MILK, EGG)			
Flour	27	FR, BE, DE	Preservative (E 202)			
			Colouring (E160ai)			
			Wheat flour			
			Wheat gluten			
			Margarine	14	BE	RSPO SG palm oil, rapeseed oil
						Water
						Emulsifier E471 (rapeseed)
						Salt
						Acid (E330)*
			Water	12	BE	
Raisin	9.6	NL	Grape Sunflower oil			
Sugar (beet)	2.5	BE				
Yeast	<2	BE				
Salt	<2	DE				
Improvers	<2	FR	WHEAT gluten			
			WHEAT flour			
			hydrolysed WHEAT protein			
			ascorbic acid (E300)			
			WHEAT enzymes			
Butter	Traces	BE, NL				

*a processing aid that plays no role in the finished product and is therefore not declared.



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

04-06-26

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / Nutritional values

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product Average nutritional values per 100g of raw product	
Energie / Energie / Energy (kJ/kcal)	1186/284
Matières grasses / Vetten / Fats	13
Dont acides gras saturés/ Waarvan verzadigde vetzuren/ Of which saturated fatty acids	6.5
Glucides / Koolhydraten / Carbohydrates	36
Dont sucres / Waarvan suikers / Of which sugars	15
Protéines / Eiwitten / Proteins	5.0
Sel / Zout / Salt (NaCl)	0.68

B5- Conservation et transport / Bewaring en transport / Preservation and transport

Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum (THT) Best before date (BBD)	Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities Preservation and transport conditions
6 mois / 6 maanden / 6 months	-18°C

B6– Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen / Instructions for use

Décongélation / Ontdooien / Defrosting	Décongélation à T° ambiante ± 45 min Ontdooien op kamertemperatuur ± 45 min Defrosting at room temperature ± 45 min
Préparation / Voorbereiding/ Preparation	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 Controlled rising: rest at 4°C, then rise for 1h30 to 2 hours at 28°C and 95% humidity Gild
Cuisson / Bakken / Cooking	Four à Air pulsé : 18 à 20' à 185° C Four classique : 15 à 18' à 210-220 ° C Heteluchtoven : 18' tot 20' bakken op 185 °C Klassieke oven : 15' tot 18' bakken op 210-220 °C Forced air oven : 18 to 20 minutes at 185°C Conventional oven : 15 to 18 minutes at 210-220°C



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

04-06-26

B7- Logistique / Logistiek / Logistics

Caractéristiques du produit / Product eigenschappen / Product features			
Poids (kg) +/-5% Gewicht (kg) +/-5% Weight (kg) +/-5%	125	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5% Lenght (cm) +/- 5%	9.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5% Width (cm) +/-5%	4.5
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5% Height (cm) +/- 5%	3.8
Caractéristiques du colis / Eigenschappen verpakking / Packaging features			
Emballage primaire Primaire verpakking Primary packaging	Sac PE bleu non recyclé Niet-gerecycleerde blauwe PE zak Non-recycled blue PE bag	Nombres de pièces/sac Aantal stuks/zak Number of items/bag	120
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg) Weight bag ((kg)	0.023	Longueur (mm) Lengte (mm) Lenght (mm)	800
		Largeur (mm) Breedte (mm) Width (mm)	420
Emballage secondaire Secundaire verpakking Secondary packaging	Carton FSC FSC karton FSC cardboard	Nombres de sac/carton Aantal zakken/doos Number of bags/cardboard	1
Poids 1 carton (kg) Gewicht 1 doos (kg) Weight 1 cardboard (kg)	0.520	Longueur (mm) Lengte (mm) Lenght (mm)	392
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg) Net weight packaging (kg)	15.0	Largeur (mm) Breedte (mm) Width (mm)	292
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg) Gross weight packaging (kg)	15.54	Hauteur (mm) Hoogte (mm) Height (mm)	290
Code EAN EAN code EAN code	05420025800259		
Palettisation / Palletisering/Palletising			
Nombre de cartons/palette Aantal dozen / pallet Number of cardboard/pallets	40	Longueur (cm) Lengte (cm) Lenght (cm)	120
Nb de cartons/couche Aantal dozen / laag Number of cardboard/layer	8	Largeur (cm) Breedte (cm) Width (cm)	80
Nb de couches /palette Aantal lagen / pallet Number of layers/pallet	5	Hauteur (cm) Hoogte (cm) Height (cm)	155
Poids Film étirable (kg) Stretch Film gewicht (kg) Weight of stretch film (kg)	0.2	Type de palette Type pallet Pallet type	Palette bois EURO Houten EURO pallet Wooden EURO pallet



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

04-06-26

Poids brut (kg) Bruto gewicht (kg) Gross weight (kg)	646.6		
--	-------	--	--

Code traçabilité : date de production Traceerbaarheidscode : productiedatum Traceability code : production date

DDM minimum à la réception : 2 mois THT bij ontvangst : 2 maanden Minimum BBD at reception: 2 months
--

*C . CARACTERISTIQUE DU PRODUIT
 PRODUCTEIGENSCHAPPEN
 PRODUCT FEATURES*

C1- Microbiologiques / Microbiologie / Microbiology

Paramètres microbiologiques Microbiologische parameters Microbiological parameters	Critères Criteria Criteria	Fréquence d'analyse/ famille de produits Frequentie van analyse/ productfamilie Frequency of analysis / product family	Méthode d'analyse Analysemethode Method of analysis
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g < 100 kve/g < 100 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	BRD-07/05-09/01
Salmonella spp	Absence dans 25 g Afwezigheid in 25 g Absence in 25g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	BRD 07/06-07/4
Staphylococcus coagulase +	< 10 ufc/g < 10 kve/g < 10 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	ISO 6888.2
E.Coli	< 10 ufc/g < 10 kve/g < 10 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	ISO 16649-2



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

04-06-26

C2- Allergènes / Allergenen / Allergens

	Présence intentionnelle dans le produit Gekende aanwezigheid in het product Intentional presence in the product		Présence sur Aanwezigheid op Presence on		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA Beheersing van kruisbesmetting JA/NEE/NVT Prevention of cross-contamination YES/NO/NA
	OUI/NON JA/NEE YES/NO	Si oui MP contenant la substance Zo ja, grondstof die de stof bevat If yes, raw material containing the substance	Le site de production OUI/NON Productie-Locatie JA/NEE The production site YES/NO	La ligne de production OUI/NON Productielijn JA/NEE The production line YES/NO	
Gluten, céréales contenant du gluten, Gluten, glutenbevattende granen Gluten, cereals containing gluten	O/J/Y	Farine de blé, Améliorant Tarwebloem, Verbeteraars Wheat flour, Improvers	O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Crustacés Schaaldieren Crustaceans	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Œufs Eieren Eggs	O/J/Y	Crème Bakkersroom Cream	O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Poissons Vissen Fish	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Arachides Aardnoten Peanuts	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Soja Soja Soya	N/N/N		O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Lait Melk Milk	O/J/Y	Crème, Beurre Bakkersroom, Boter Cream, Butter	O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Céleri Selderij Celery	N/N/N		O/J/Y	N/N/N	O/J/Y
Moutarde Mosterd Mustard	N/N/N		O/J/Y	N/N/N	O/J/Y
Sésame	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

04-06-26

Sesam Sesame					
Lupin Lupine Lupin	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Mollusques Weekdieren Molluscs	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Fruits à coque Noten Nuts	N/N/N		O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Sulfites (plus de 10ppm) Sulfieten (meer dan 10ppm) Sulphites (more than 10ppm)	N/N/N		O/J/Y	O/J/Y	O/J/Y

C3– Attestations / Certificaten / Certificates

OGM / GMO / 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.

This product and the ingredients listed in this specification sheet do not require labelling in accordance with Regulation (EC) No. 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms, and amending Directive 2001/18/EC.

Non ionisation, non irradiation / Niet-ionisatie, niet-bestraling / No ionisation, no irradiation

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.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

04-06-26

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.

Panistar certifies that the product and ingredients listed in this specification sheet have not undergone any ionising radiation treatment in accordance with Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation.

Contaminants / Verontreinigingen / Contaminants

Panistar atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Panistar verklaart dat het product vermeld in deze technische fiche voldoet aan Verordening (EG) nr. 915/2023 van 25 april 2023 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

Panistar certifies that the product referred to in this specification sheet complies with Commission Regulation (EC) No. 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Pesticides / Verontreinigingen / Pesticides

Panistar atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement 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. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 betreffende maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en tot wijziging van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad.

Panistar certifies that the product referred to in this specification sheet complies with Commission Regulation (EC) No. 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

04-06-26

Alimentariteit emballage primaire / Primaire verpakking geschikt voor voeding / Primary packaging suitable for food contact

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.

Panistar certifies that the primary packaging used for the product described in this specification sheet complies with Regulation (EC) No. 1935/ 2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EC.

Nanotechnologie / Nanotechnologie / Nanotechnology

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

Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig uit nanotechnologie.

This product does not contain any ingredients derived from nanotechnology.