

28/06/2022

**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE**

A1 – Produit / Product

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Couque pour carré crème / Vierkante koek voor carré crème	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
1677	Couque carrée à la margarine Vierkante koek met margarine



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, matière grasse végétale (palme, colza), eau, sucre, levure, GLUTEN de BLE, sel, beurre (LAIT), protéines de BLE hydrolysées, dextrose, fructose, saccharose, émulsifiant (E471), acidifiant (E300), enzymes.

TARWEBLOEM, plantaardige vetten (palm, koolzaad), water, suiker, gist, TARWEGLUTEN, zout, boter (MELK), gehydrolyseerde TARWE eiwitten, dextrose, fructose, saccharose, emulgator (E471), zuurteregelaar (E300), enzymen.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

28/06/2022

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	% PF	Origine
Farine	47	FR, BE, DE	Farine de blé			
			Gluten de blé			
Margarine	24	BE	Huile de palme RSPO SG, colza	80	19,2	Afrique (O, C), Amérique (S, C), Europe, Asie (SE, C)
			eau	18,6	4,5	BE
			sel	0,4	0,1	BE
			Emulsifiant E471 (colza)	1	0,2	DK
			Acidifiant E330*	0,2	0,04	BE
Eau	21	BE				
Sucre (betterave)	3	BE				
Levure	3	BE				
Améliorant	1	FR	gluten de blé			
			farine de blé			
			protéines de blé hydrolysées			
			acide ascorbique (E300)			
			enzymes			
Sel	1	DE				
Beurre (82% MG)	traces	NL	lait			NL, BE, DE
Sucre inverti (betterave)	traces	BE	dextrose	50		
			fructose	47		
			saccharose	3		

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

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	%	%EP	Oorsprong
Bloem	47	FR, BE, DE	Tarwebloem			
			Tarwegluten			
Margarine	24	BE	Palmoilie RSPO SG, koolzaad	80	19,2	Afrika (O, C), Amerika (S, C), Europa, Azië (SE, C)
			Water	18,6	4,5	BE
			Zout	0,4	0,1	BE
			Emulgator E471 (koolzaad)	1	0,2	DK
			Zuurteregelaar (E330)*	0,2	0,04	BE
Water	21	BE				
Suiker (bieten)	3	BE				
Gist	3	BE				
Verbeteraars	1	FR	Tarwegluten			
			Tarwebloem			
			Gehydrolyseerde tarwe eiwitten			
			Ascorbinezuur (E300)			
			Enzymen			
Zout	1	DE				
Boter (82% MG)	sporen	NL	Melk			NL, BE, DE
Invertsuiker (bieten)	Sporen	BE	Dextrose	50		
			Fructose	47		
			Saccharose	3		

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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

28/06/2022

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g cru product	
Energie / Energie (KJ/Kcal)	1481/357
Lipides / Lipiden	19.6
Dont saturé / Waarvan gesatureerd	9.9
Glucides / Koolhydraten	36.5
Dont sucre / Waarvan suiker	4.3
Protéines / Eiwitten	6.9
Sel / Zout (NaCl)	1.02

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° et pousse 1h30 à 28°C 95% humidité Dorer Remrijkskast : blokkeren bij 4°C en 1u30 op 28°C en 95% vochtigheid Doreren
Cuisson / Bakken	Four à Air pulsé : préchauffer à 175° C, cuire 15' à 165°C Heteluchtoven : voorverwarmen op 175°, 15' bakken op 165°



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

28/06/2022

B7- Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	55	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	8.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	8.0
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	0.5
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	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)	8.25	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	8.7	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025800280		
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)	443		

Code traçabilité : numéro de séquence de production
Traceerbaarheidscode : productievolvernummer

DDM minimum à la réception : 2 mois
THT bij ontvangst : 2 maanden

28/06/2022

**C. CARACTERISTIQUES 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, 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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

28/06/2022

Œufs Eieren	N/N		O/J	O/J/N	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		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.

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



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

28/06/2022

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 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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

28/06/2022

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.