

08/07/2024

**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE**

A1 – Produit / Product

| Dénomination / Naam | |
|---|---|
| Plaques feuilletage beurre / Plak boterbladerdeeg | |
| Code article / Artikelcode | Description / Beschrijving |
| 110 | Plaques de pâte feuilletée surgelée au beurre Diepgevroren plakken van boterbladerdeeg |



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 | +32 492 65 14 37 | | Yannick Vestraete (Plant manger) | |

**B. DESCRIPTION DU PRODUIT
PRODUCTOMSCHRIJVING**

B1 – Utilisation du produit / Gebruik van het product

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

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

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

Consommateurs finaux / Consumenten

B2 – Etiquetage / Etikettering

Farine de BLE, BEURRE 30%, eau, farine de malt de BLE, sucre, sel.
Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES, ŒUF et SOJA

TARWEbloem, BOTER 30%, water, TARWEmoutmeel, suiker, zout.
Kan sporen bevatten van : NOTEN, EI en SOJA



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

08/07/2024

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

| Composition | % PF | Origine | Détail |
|-------------------|------|------------|--|
| Farine | 47 | FR, BE, DE | Farine de blé Farine de malt de BLE |
| Beurre (82% MG) | 30 | BE, NL, DE | lait |
| Eau | 21 | BE | |
| Sucre (betterave) | <2 | BE | |
| Sel | <2 | DE | |

| Samenstelling | % EP | Oorsprong | Detail |
|-----------------|------|------------|-----------------------------|
| Bloem | 47 | FR, BE, DE | tarwebloem TARWEmoutmeel |
| Boter (82% MG) | 30 | BE, NL, DE | melk |
| Water | 21 | BE | |
| Suiker (bieten) | <2 | | |
| Zout | <2 | DE | |

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product | |
|--|----------|
| Energie / Energie (kJ/kcal) | 1643/397 |
| Matières grasses / Vetten | 26 |
| Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren | 17 |
| Glucides / Koolhydraten | 34 |
| Dont sucres / Waarvan suikers | 1.5 |
| Protéines / Eiwitten | 5.3 |
| Sel / Zout (NaCl) | 0.78 |

B5 – Conservation et transport / Bewaring en transport

| Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum | Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities |
|--|--|
| 48 mois / 48 maanden | -18°C |



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

08/07/2024

B6– Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Cuisson (sans garniture) / Bakken (zonder garnituur)

| | |
|------------------------------|---|
| Décongélation / Ontdooien | Laisser dégeler 20' à T° ambiante Laat 20' ontdooien op kamertemperatuur |
| Cuisson / Bakken | Préchauffer le four à air pulsé ou rotatif à 200°C, lester la pâte si vous voulez garder une plaque plate, cuire 25 minutes à 170°C Verwarm de hetelucht- of rotatieoven voor op 200°, plaats een rooster op het deeg indien u weinig ontwikkeling wilt, bak 25' op 170°C. |

B7– Logistique / Logistiek

| Caractéristiques du produit / Producteigenschappen | | | |
|--|---|---|-----------|
| Poids (kg) +/-5% Gewicht (g) +/-5% | 0.750+/-5% | Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5% | 58 +/-5% |
| | | Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5% | 39 +/-5% |
| | | Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5% | 0.4 +/-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 | 12 |
| 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) | 0.36 | Longueur (mm) Lengte (mm) | 385 |
| Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg) | 9.0 | Largeur (mm) Breedte (mm) | 265 |
| Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg) | 9.36 | Hauteur (mm) Hoogte (mm) | 255 |
| Code EAN EAN code | 05420025801102 | | |
| Palettisation / Palletisering | | | |
| Nombre de cartons par palette Aantal dozen / pallet | 30 | 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 |



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

08/07/2024

| | | | |
|---|-----|--------------------------------|---|
| 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) | 305 | | |

Code traçabilité : numéro de séquence de production
Traceerbaarheidscode : productievolumnummer

DDM minimum à la réception : 6 mois
THT bij ontvangst : 6 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 |



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

08/07/2024

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, Farine de malt de blé Tarwebloem, Tarwemoutmeel | O/J | O/J | N/N |
| Crustacés Schaaldieren | N/N | | N/N | N/N | O/J |
| 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 | 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 10ppm) Sulfieten (meer dan 10ppm) | N/N | | O/J | O/J | O/J |



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

08/07/2024

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 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 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.



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

08/07/2024

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 levensmiddelen in contact te komen en tot intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EG.

Nanotechnologie / Nanotechnologie

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

Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig uit nanotechnologie.