

26-06-2026

**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE
IDENTIFICATION**

A1 – Produit / Product / Product

| Dénomination / Naam / Name | |
|--|---|
| Disques 23 cm beurre / Bladerdeegschijf boter 23 cm / Disc of butter puff pastry 23 cm | |
| Code article / Artikelcode / Item code | Description / Beschrijving / Description |
| 5100159 | Disques de pâte feuilletée surgelée au beurre / Bladerdeegschijf met boter diepgevroren / Frozen disc of butter puff pastry |



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 Namêche | | 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 et non décoré, nécessite une cuisson avant consommation.

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

Frozen raw product, without gilding and undecorated; must be cooked before eating.

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers / Professional use

Consommateurs finaux / Consumenten / Consumers



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

26-06-2026

B2 – Etiquetage / Etikettering / Labelling

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

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

WHEAT flour, BUTTER 30%, water, sugar, salt.
 May contain traces of: NUTS, EGG and SOYA

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

| Composition | % PF | Origine | Détail |
|-------------------|------|----------------|---------------|
| Farine | 47 | FR, BE, DE, PL | Farine de blé |
| 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, PL | Tarwebloem |
| Boter (82% MG) | 30 | BE, NL, DE | Melk |
| Water | 21 | BE | |
| Suiker (bieten) | <2 | BE | |
| Zout | <2 | DE | |

| Composition | % FP | Origin | Detail |
|------------------|------|----------------|-------------|
| Flour | 47 | FR, BE, DE, PL | Wheat flour |
| Butter (82% fat) | 30 | BE, NL, DE | Milk |
| Water | 21 | BE | |
| Sugar (beet) | <2 | BE | |
| Salt | <2 | DE | |



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

26-06-2026

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) | 1634/394 |
| Matières grasses / Vetten / Fats | 26 |
| Dont acides gras saturés/ Waarvan verzadigde vetzuren/ Of which saturated fatty acids | 17 |
| Glucides / Koolhydraten / Carbohydrates | 34 |
| Dont sucres / Waarvan suikers / Of which sugars | 1,8 |
| Protéines / Eiwitten / Proteins | 5,8 |
| Sel / Zout / Salt (NaCl) | 0,78 |

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 |
|--|---|
| 24 mois / 24 maanden / 24 months | - 18°C |

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

Cuisson (sans garniture) / Bakken (zonder garnituur) / Cooking (without filling)

| | |
|--|---|
| Décongélation / Ontdooien / Defrosting | Laisser dégeler 20' à T° ambiante Laat 20' ontdooien op kamertemperatuur Leave to defrost for 20 minutes at room temperature |
| Cuisson / Bakken / Cooking | 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°. Preheat the forced air or rotary oven to 200°C; place weights on the dough if you want to keep it flat, then bake for 25 minutes at 170°C. |



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

26-06-2026

B7- Logistique / Logistiek / Logistics

| Caractéristiques du produit / Product eigenschappen / Product features | | | |
|--|--|---|--|
| Poids (kg) +/-5% Gewicht (kg) +/-5% Weight (kg) +/-5% | 0,190 | Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5% Lenght (cm) +/- 5% | 23 |
| | | Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5% Width (cm) +/-5% | 23 |
| | | Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5% Height (cm) +/- 5% | 0,4 |
| Caractéristiques du colis / Eigenschappen verpakking / Packaging features | | | |
| Emballage primaire Primaire verpakking Primary packaging | Sac PE bleu non recyclé Niet-gerecycleerde blauwe PE zak Blue PE bag not recycled | Nombres de pièces/sac Aantal stuks/zak Number of items/bag | 80 |
| Poids sac (kg) Gewicht zak (kg) Weight bag ((kg) | 0,021 | Longueur (mm) Lengte (mm) Lenght (mm) | 660 |
| | | Largeur (mm) Breedte (mm) Width (mm) | 400 |
| 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) | 0.446 | Longueur (mm) Lengte (mm) Lenght (mm) | 385 |
| Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg) Net weight packaging (kg) | 15.2 | Largeur (mm) Breedte (mm) Width (mm) | 265 |
| Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg) Gross weight packaging (kg) | 15.68 | Hauteur (mm) Hoogte (mm) Height (mm) | 255 |
| Code EAN EAN code EAN code | 05420025801591 | | |
| Palettisation / Palletisering/Palletising | | | |
| Nombre de cartons/palette Aantal dozen / pallet Number of cardboard/pallets | 48 | 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 | 6 | 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

26-06-2026

| | | | |
|--|-----|--|--|
| Poids brut (kg) Bruto gewicht (kg) Gross weight (kg) | 777 | | |
|--|-----|--|--|

Code traçabilité : numéro de séquence de production
Traceerbaarheidscode : productievolnummer
Traceability code : production sequence number

DDM minimum à la réception : 6 mois
THT bij ontvangst : 6 maanden
Minimum BBD at reception: 6 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 | EGS 38/03-01/17 |
| Salmonella spp | Absence dans 25 g Afwezigheid in 25 g Absence in 25g | 1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year | EGS 38/01-03/15 |
| 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

26-06-2026

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 Tarwebloem Wheat flour | 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 | N/N/N | | 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 | Beurre Boter Butter | O/J/Y | O/J/Y | N/N |
| Céleri Selderij Celery | N/N/N | | O/J/Y | O/J/Y | O/J/Y |
| Moutarde Mosterd Mustard | N/N/N | | O/J/Y | O/J/Y | O/J/Y |
| Sésame Sesam | N/N/N | | N/N/N | N/N/N | O/J/Y |



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

26-06-2026

| | | | | | |
|--|-------|--|-------|-------|-------|
| 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

26-06-2026

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

26-06-2026

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 / Nanotechnology / 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.