

25-06-26

*A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE*

A1 – Produit / Product

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Disques beurre 27 cm / Bladerdeegschijf boter 27 cm	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
5100160	Disques de pâte feuilletée surgelée au beurre Bladerdeegschijf met boter diepgevoren



A2 – Fournisseur / Leverancier

Nom société Bedrijfsnaam	Site de fabrication Productielocatie		N° d'enregistrement Registratienummer	
Panistar sa	17a, rue sous-Meuse 5300 Namêche		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 food
Contact urgence / Noodnummer	+32 472 72 71 21 +32 479 95 95 79	Pauline Regnier – Operations Manager Denis Leleu – Directeur commercial		

*B. DESCRIPTION DU PRODUIT
C. PRODUCTOMSCHRIJVING*

B1 – Utilisation du produit / Gebruik van het product

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

Diepgevoren 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, sucre, sel.
Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES, CEUF, SOJA.

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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

25-06-26

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

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	

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product	
Energie / Energie (kJ/kcal)	1634/394
Matières grasses / Vetten	26
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	17
Glucides / Koolhydraten	34
Dont sucres / Waarvan suikers	1,8
Protéines / Eiwitten	5,8
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
24 mois / 24 maanden	-18°C



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

25-06-26

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 un disque plat, 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°.

B7– Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (kg) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	0.250+/-5%	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	27 +/-5%
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	27 +/-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	75
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)	0.023	Longueur Lengte	730
		Largeur Breedte	420
Emballage secondaire Secundaire verpakking	Carton FSC FSC karton	Nombres de sac/carton Aantal zakken/doos	1
Poids 1 carton (kg) Gewicht 1 doos (kg)	0.520	Longueur (mm) Lengte (mm)	392
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	18.75	Largeur (mm) Breedte (mm)	292
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	19.29	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	290
Code EAN EAN code	05420025801607		
Palettisation / Palletisering			
Nombre de cartons par palette Aantal dozen / pallet	40	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

25-06-26

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)	797		

Code traçabilité date de production
Traceerbaarheidscode : productiedatum

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

25-06-26

C2- Allergènes / Allergenen

	Présence intentionnelle dans le produit Gekende aanwezigheid in het product		Présence sur Aanwezigheid op		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA
	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	Beheersing van kruisbesmetting JA/NEE/NVT
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
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 10ppm) Sulfieten (meer dan 10ppm)	N/N		O/J	O/J	O/J



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

25-06-26

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

25-06-26

Alimentariteit 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.