

**A. IDENTIFICATION  
IDENTIFICATIE**

**A1 – Produit / Product**

Dénomination / Naam	
Couque au beurre raisin pré-poussée / Boterkoek rozijn voorgerezen	
Code article / Artikel code	Description / Beschrijving
2021	Couque au beurre raisin prête à cuire surgelée Diepgevroren boterkoek met rozijn klaar om te bakken



**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	<a href="mailto:secretariat@panistar.com">secretariat@panistar.com</a>	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 prêt à cuire, doré à l'œuf et surgelé, nécessite une cuisson avant consommation.

Product klaar om te bakken, gedoreerd met heel ei, diepgevroren, vereist bakken voor consumptie.

**Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers**

**Consommateurs finaux / Consumenten**

**B2 – Etiquetage / Etikettering**

Farine de BLE, BEURRE 19%, eau, raisins secs 9%, levure, sucre, gluten de BLE, fructose, dextrose, OEUF, sel, protéines de BLE hydrolysées, huile de tournesol, antioxydant (E 300), enzymes (BLE), colorant (E 160a(iii)).

Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES, SOJA

TARWEbloem, BOTER 19%, water, rozijnen 9%, gist, suiker, TARWEgluten, fructose, dextrose, EI, zout, gehydrolyseerde TARWE-eiwitten, zonnebloemolie, antioxydant (E 300), enzymen (TARWE), kleuren (E 160a(iii)).

Kan sporen bevatten van : NOTEN, SOJA



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
12-06-2024

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail
Farine	41	FR, BE, DE	Farine de blé
			Gluten de blé
Beurre (82% MG)	19	BE, NL	lait
Eau	19	BE	
Raisin sec	9	NL	raisin
			huile de tournesol
Levure	3.9	BE	
Sucre (betterave)	<2	BE	
Sucre inverti (betterave)	<2	BE	dextrose
			fructose
			sucre
Œuf de parcours	<2	BE, NL, FR	
Améliorant	<2	FR	gluten de blé
			farine de blé
			protéines de blé hydrolysées
			acide ascorbique (E300)
			Enzymes de blé
Sel	<2	DE	
Colorant	<2	BE	E160aiii

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail
Bloem	41	FR, BE, DE	Tarwebloem Tarwegluten
Boter (82% MG)	19	BE, NL	melk
Water	19	BE	
Rozijnen	9	NL	Rozijn Zonnebloemolie
Gist	3.9	BE	
Suiker (biet)	<2	BE	
Inverstuiker (biet)	<2	BE	dextrose fructose suiker
Vrije uitloop eieren	<2	BE, NL, FR	
Verbeteraars	<2	FR	tarwegluten tarwebloem Gehydrolyseerde tarwe eiwitten ascorbinezuur (E300) Tarwe-enzymen
Zout	<2	DE	
Kleurstof	<2	BE	E160aiii



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
12-06-2024

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product	
Energie / Energie (kJ/kcal)	1568/377
Matières grasses / Vetten	17
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	11
Glucides / Koolhydraten	46
Dont sucres / Waarvan suikers	17
Protéines / Eiwitten	7.6
Sel / Zout (NaCl)	0.81

B5 – Conservation et transport // Bewaring 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 ± 15 min Ontdooien op kamertemperatuur ± 15 min
Cuisson / Koken	Four à Air pulsé : préchauffer à 175° C, cuire 28' à 150°C Four classique : 15 à 18' à 210-220 ° C Heteluchtoven : voorverwarmen op 175 °C, 28' bakken op 150 °C Klassieke oven : 15' tot 18' bakken op 210-220 °C



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
12-06-2024

B7- Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	85	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	7.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	4.5
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	3.3
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	8
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)	0.010	Longueur Lengte	660
		Largeur Breedte	400
Emballage secondaire Secundaire verpakking	Carton FSC FSC karton	Nombres de sac/carton Aantal zakken/doos	5
Poids 1 carton (kg) Gewicht 1 doos (kg)	0.440	Longueur (mm) Lengte (mm)	385
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	3.4	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	3.89	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025820219		
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)	211.7		

Code traçabilité : numéro de séquence de production  
Traceerbaarheidscode : productievolumnummer

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

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, Améliorant Tarwebloem, Verbeteraars	O/J	O/J	N/N
Crustacés	N/N		N/N	N/N	O/J



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
12-06-2024

Schaaldieren					
Œufs Eieren	N/N	Dorure à l'oeuf Eiervergulding	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	N/N	O/J
Moutarde Mosterd	N/N		O/J	N/N	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

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.



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
12-06-2024

**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 voedsel ingrediënten 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.

**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.



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
12-06-2024

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.