

**A. IDENTIFICATION  
IDENTIFICATIE**

**A1 – Produit / Product**

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Croissant droit au beurre intense / Botercroissant recht intens	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
4002	croissant au beurre cru surgelé botercroissant cru diepgevroren



**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	0478/21.56.06	Verstraete Michel (CEO)		

**B. DESCRIPTION DU PRODUIT  
PRODUCTOMSCHRIJVING**

**B1 – Utilisation du produit / Gebruik van het product**

Produit cru surgelé, dont la pâte a reposé 24h, non doré, nécessite une pousse et une cuisson avant consommation.

Diepgevroren cru product waarvan het deeg 24u heeft gerust, niet gedoreerd, vereist rijzen en bakken voor consumptie.

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

Consommateurs finaux / Consumenten

**B2 – Etiquetage / Etikettering**

Farine de FROMENT, beurre (LAIT) 29%, eau, levure, sucre, sel, GLUTEN de BLE, dextrose, fructose, protéines de BLE hydrolysées, saccharose, émulsifiant (E415), colorant (E160aii), acidifiant (E300), enzymes.

TARWEBLOEM, boter (MELK) 29%, water, gist, suiker, zout, TARWEGLUTEN, dextrose, fructose, gehydrolyseerde TARWE eiwitten, saccharose, emulgator (E415), kleurstof (E160aii), zuurteregelaar (E300), enzymen.



## FICHE TECHNIQUE

15/06/2022

### B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	Origine
Farine	42	FR, BE, DE	Farine de blé		
			Gluten de blé		
Beurre (82% MG)	29	NL	lait		NL, BE, DE
Eau	20	BE			
Levure	3	BE			
Sucre inverti (betterave)	2,1	BE	dextrose	50	
			fructose	47	
			saccharose	3	
Sucre (betterave)	2,0	BE			
Améliorant	1,0	FR	gluten de blé		
			farine de blé		
			protéines de blé hydrolysées		
			acide ascorbique (E300)		
			enzymes		
Sel	1	DE			
Gomme de xanthane	0,002	CN	E415		
Colorant carotène naturel	0,0001	BE	E160aii		

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	%	Oorsprong
Bloem	42	FR, BE, DE	tarwebloem		
			tarwe gluten		
Boter (82% MG)	29	NL	melk		NL, BE, DE
Water	20	BE			
Gist	3	BE			
Invertsuiker (bieten)	2,1	BE	dextrose	50	
			fructose	47	
			saccharose	3	
Suiker (bieten)	2,0	BE			
Verbeteraars	1,0	FR	tarwe gluten		
			tarwebloem		
			gehydrolyseerde tarwe		
			eiwitten		
			ascorbinezuur (E300)		
			enzymen		
Zout	1	DE			
Xanthaangom	0,002	CN	E415		
Natuurlijke caroteen kleurstof	0,0001	BE	E160aii		



## FICHE TECHNIQUE

15/06/2022

### B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g cru product	
Energie / Energie (KJ/Kcal)	1601/386
Lipides / Lipiden	24.4
Dont saturé / Waarvan gesatureerd	16.9
Glucides / Koolhydraten	33.5
Dont sucre / Waarvan suiker	4.3
Protéines / Eiwitten	6.4
Sel / Zout (NaCl)	0.87

### 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°C et pousse 1h30 à 2h00' 28°C 95% humidité Dorer Remrijkskast : blokkeren bij 4°C en 1u30 tot 2u rijzen bij 28°C en 95% vochtigheid Doreren
Cuisson / Bakken	Four à Air pulsé : préchauffer à 175 °C, cuire 15' à 165 °C Four classique : 15' à 18' à 210-220°C Heteluchtoven : voorverwarmen op 175 °C, 15' bakken op 165 °C Klassieke oven : 15' tot 18' bakken op 210-220 °C



## FICHE TECHNIQUE

15/06/2022

B7- Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% / Gewicht (g) +/-5%	65	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	13.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	2.6
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	2.6
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)	9.75	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	10.2	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025840026		
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)	515		

Code traçabilité : numéro de séquence de production  
Traceerbaarheidscode : productievolsnummer

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

**C. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT  
PRODUCTEIGENSCHAPPEN**

C1- Microbiologiques / Microbiologie

<b>Paramètres microbiologiques</b> <b>Microbiologische parameters</b>	<b>Critères</b> <b>Criteria</b>	<b>Fréquence d'analyse/famille de produits</b> <b>Frequentie van analyse/productfamilie</b>	<b>Méthode d'analyse</b> <b>Analysemethode</b>
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

	<b>Présence intentionnelle dans le produit</b> <b>Gekende aanwezigheid in het product</b>		<b>Présence sur</b> <b>Aanwezigheid op</b>		<b>Maîtrise des contaminations croisées</b> <b>OUI/NON/NA</b>  <b>Beheersing van kruisbesmetting</b> <b>JA/NEE/NVT</b>
	<b>OUI/NON</b> <b>JA/NEE</b>	<b>Si oui MP contenant la substance</b> <b>Zo ja, grondstof die de stof bevat</b>	<b>Le site de production</b> <b>OUI/NON</b>  <b>Productie- Locatie</b> <b>JA/NEE</b>	<b>La ligne de production</b> <b>OUI/NON</b>  <b>Productielijn</b> <b>JA/NEE</b>	
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

15/06/2022

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		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

15/06/2022

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



## FICHE TECHNIQUE

15/06/2022

### **Nanotechnologie / Nanotechnology**

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

Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig uit nanotechnologie.