FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

07-06-2024

A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE

A1 – Produit / Product

Dénomination / Naam	
Pain choco beurre intense / Chocoladebroodje boter intens	
Code article / Artikel code	Description / Beschrijving
4011	Pain chocolat au beurre surgelé Chocoladjebdroodje met boter 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	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 dont la pâte a reposé pendant 24h, surgelé, non doré, nécessite une pousse et une cuisson avant consommation.

Rauw product waarvan het deeg 24u heeft gerust, diepgrevoren, 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 24%, chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E 322 (SOJA)), arôme), LAIT, eau, levure, levain (BLE), sucre, gluten de BLE, fructose, dextrose, sel, protéines de BLE hydrolysées, antioxydant (E 300), enzymes (BLE), épaississant (E 415), colorant (E 160a(iii)).
Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES, ŒUF.

TARWEbloem, BOTER 24%, chocolade 12% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator (E 322 (SOJA)), aroma), MELK, water, gist, zuurdesen (TARWE), suiker, TARWEgluten, fructose, dextrose, zout, gehydrolyseerde TARWE-eiwitten, antioxidant (E 300), enzymen (TARWE), verdikkingsmiddel (E 415), kleuren (E 160a(iii)).
Kan sporen bevatten van : NOTEN, EI.

FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

07-06-2024

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail
Farine	38	FR, BE, DE	Farine de blé Gluten de blé
Beurre (82% MG)	24	BE, NL, DE	lait
Chocolat	12	BE	sucre (betterave) masse de cacao beurre de cacao émulsifiant (E322) arôme naturel de vanille
Lait	8,9	BE	
Eau	7,1	BE	
Levure	2,2	BE	
Sucre (betterave)	< 2	BE	
Sucre inverti (betterave)	< 2	BE	dextrose fructose sucre
Sel	< 2	DE	
Améliorant	< 2	FR	gluten de blé farine de blé protéines de blé hydrolysées acide ascorbique (E300) Enzymes de blé
Gomme xanthane	< 2	CN	E415
Colorant	< 2	BE	E160aiii

FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

07-06-2024

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail
Bloem	38	FR, BE, DE	tarwebloem
			tarwegluten
Boter (82% MG)	24	BE, NL, DE	melk
Chocolade	12	BE	Suiker (bieten)
			cacaomassa
			cacaoboter
			Emulgator (E322)
			Natuurlijk vanille aroma
Melk	8,9	BE	
Water	7,1	BE	
Gist	2,2	BE	
Suiker (bieten)	< 2	BE	
Invertsuiker (bieten)	< 2	BE	dextrose
			fructose
			suiker
Zout	< 2	DE	
Verbeteraars	< 2	FR	tarwegluten
			tarwebloem
			gehydrolyseerde tarwe eiwitten
			ascorbinezuur (E300)
			Tarwe-enzymen
Xanthaangom	< 2	CN	E415
Kleurstof	< 2	BE	E160aiii

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product	
Energie / Energie (kJ/kcal)	1684/406
Matières grasses / Vetten	24
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	16
Glucides / Koolhydraten	38
Dont sucres / Waarvan suikers	11
Protéines / Eiwitten	7,0
Sel / Zout (NaCl)	0,74

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

FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

07-06-2024

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 Remrijskast : 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

B7– Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Productkenmerken			
Poids (g) +/-5% / Gewicht (g) +/-5%	80	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	9.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	4.5
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	1.5
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	150
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)	0.018	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)	0.440	Longueur (mm) Lengte (mm)	385
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	12.0	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	12.46	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025800112		

FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

07-06-2024

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)	623		

Code traçabilité : numéro de séquence de production Traceerbaarheidscode : productievolgnummer	DDM minimum à la réception : 2 mois THT bij ontvangst : 2 maanden

C. CARACTERISTIQUES 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

07-06-2024

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, Améliorant Tarwebloem, Verbeteraars	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	O/J	Chocolat Chocolade	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

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 voedselingrediënten 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.

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.