

06-07-2026

**A. IDENTIFICATION  
IDENTIFICATIE  
IDENTIFICATION**

**A1 – Produit / Product / Product**

| Dénomination / Naam / Name                                                    |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pain chocolat crème / Chocoladebroodje boter en crème / Chocolate bread cream |                                                                                                                                                       |
| Code article /<br>Artikelcode /<br>Item code                                  | Description / Beschrijving / Description                                                                                                              |
| 5100013                                                                       | Pain chocolat au beurre et à la crème surgelé /<br>Diepgevroren chocoladebroodje met boter en crème /<br>Frozen chocolate bread with butter and cream |



**A2 – Fournisseur / Leverancier / Supplier**

| Nom société<br>Bedrijfsnaam<br>Company name            | Site de fabrication<br>Productielocatie<br>Manufacturing site |                                                                      | N° d'enregistrement<br>Registratienummer<br>Registration number        |                                                    |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Panistar SA                                            | 17a, rue sous-Meuse 5300 Namêche                              |                                                                      | AER/Nam/001086                                                         |                                                    |
| Site internet /<br>Website /<br>Website                | Tél. /<br>Tel. /<br>Tel.                                      | Fax /<br>Fax /<br>Fax                                                | Contact /<br>Contact /<br>Contact                                      | Certification /<br>Certificatie /<br>Certification |
| www.panistar.com                                       | 081/87.72.98                                                  | 081/87.74.55                                                         | <a href="mailto:secretariat@panistar.com">secretariat@panistar.com</a> | IFS Food                                           |
| Contact urgence /<br>Noodnummer /<br>Emergency contact | +32 472 72 71 21<br>+32 479 95 95 79                          | Pauline Regnier – Operations Manager<br>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, nécessite une pousse et une cuisson avant consommation.

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

Frozen raw product, without gilding, must be left to rise and baked before consumption.

☒ Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers / Professional use

☐ Consommateurs finaux / Consumenten / Consumers

06-07-2026

B2 – Etiquetage / Etikettering / Labelling

Farine de BLE, crème pâtissière 21% [eau, sucre, amidon modifié, poudre de LAIT, LACTOSérum en poudre, ŒUF, huile de coco, épaississants (E 339ii, E 516, E 450iii), gélifiant (E 401), arômes (LAIT, ŒUF), conservateur (E 202), colorant (E 160ai)], BEURRE, eau, chocolat 10% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E 322 (SOJA)), arôme], levure, sucre, gluten de BLE, fructose, dextrose, sel, protéines de BLE hydrolysées, antioxydant (E 300), enzymes (BLE), colorant (E 160a(iii)).  
Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES.

TARWEbloem, banketbakkersroomwater 21% [water, suiker, gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder, WEIpoeder, EI, kokosolie, verdikkingsmiddelen (E 339ii, E 516, E 450iii), geleermiddel (E 401), aroma's (MELK, EI), conserveermiddel (E 202), kleuren (E 160ai)], BOTER, water, chocolade 10% [suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator (E 322 (SOJA)), aroma], gist, suiker, TARWEgluten, fructose, dextrose, zout, gehydrolyseerde TARWE-eiwitten, antioxydant (E 300), enzymen (TARWE), kleuren (E 160a(iii)).  
Kan sporen bevatten van : NOTEN.

WHEAT flour, pastry cream 21% [water, sugar, modified starch, MILK powder, WHEY powder, EGG, coconut oil, thickeners (E 339ii, E 516, E 450iii), gelling agent (E 401), flavouring (MILK, EGG), preservative (E 202), colour (E 160ai)], BUTTER, water, chocolate 10% [sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E 322 (SOYA)), flavouring], yeast, sugar, WHEAT gluten, fructose, dextrose, salt, hydrolysed WHEAT proteins, antioxidant (E 300), enzymes (WHEAT), colour (E 160a(iii)).  
May contain traces of: NUTS.

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

| Composition      | % PF | Origine    | Détail                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farine           | 33   | FR, BE, DE | Farine de blé<br>Gluten de blé                                                                                                                                                                                                                                         |
| Crème pâtissière | 21   | BE         | Eau<br>Sucre (betterave)<br>Amidon modifié (pomme de terre)<br><br>Poudre de lait<br>LACTOSérum en poudre<br>ŒUF<br>Huile de coco<br>Epaississants (E 339ii, E 516, E 450iii)<br>Gélifiant (E 401)<br>Arômes (LAIT, ŒUF)<br>Conservateur (E 202)<br>Colorant (E 160ai) |
| Beurre (82% MG)  | 15   | BE, NL     | Lait                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Eau              | 15   | BE         |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Chocolat         | 10   | BE         | Sucre (betterave)<br>Masse de cacao<br>Beurre de cacao<br>Émulsifiant (E322)<br>Arôme naturel de vanille                                                                                                                                                               |
| Levure           | <2   | BE         |                                                                                                                                                                                                                                                                        |

06-07-2026

|                           |    |    |                                                                                                                     |
|---------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sucre (betterave)         | <2 | BE |                                                                                                                     |
| Sucre inverti (betterave) | <2 | BE | Dextrose<br>Fructose<br>Sucre                                                                                       |
| Améliorant                | <2 | FR | Gluten de blé<br><br>Farine de blé<br>Protéines de blé hydrolysées<br>Acide ascorbique (E300)<br><br>Enzymes de blé |
| Sel                       | <2 | DE |                                                                                                                     |
| Colorant                  | <2 | BE | E160aiii                                                                                                            |

| Composition           | % PF | Origine    | Détail                                         |
|-----------------------|------|------------|------------------------------------------------|
| Bloem                 | 33   | FR, BE, DE | Tarwebloem                                     |
|                       |      |            | Tarwegluten                                    |
| Banketbakkersroom     | 21   | BE         | Water                                          |
|                       |      |            | Suiker (bieten)                                |
|                       |      |            | Gemodificeerd zetmeel (aardappel)              |
|                       |      |            | Melkpoeder                                     |
|                       |      |            | WEIpoeder                                      |
|                       |      |            | EI                                             |
|                       |      |            | Kokosolie                                      |
|                       |      |            | Verdikkingsmiddelen (E 339ii, E 516, E 450iii) |
|                       |      |            | Geleermiddel (E 401)                           |
|                       |      |            | Aroma's (MELK, EI)                             |
|                       |      |            | Conserveermiddel (E 202),                      |
|                       |      |            | Kleuren (E 160ai)                              |
| Boter (82% MG)        | 15   | BE, NL     | Melk                                           |
| Water                 | 15   | BE         |                                                |
| Chocolade             | 10   | BE         | Suiker (bieten)                                |
|                       |      |            | Cacaomassa                                     |
|                       |      |            | Cacaoboter                                     |
|                       |      |            | Emulgator (E322)                               |
|                       |      |            | Natuurlijk vanille aroma                       |
| Gist                  | <2   | BE         |                                                |
| Suiker (bieten)       | <2   | BE         |                                                |
| Invertsuiker (bieten) | <2   | BE         | Dextrose                                       |
|                       |      |            | Fructose                                       |
|                       |      |            | Suiker                                         |
| Verbeteraars          | <2   | FR         | Tarwegluten                                    |
|                       |      |            | Tarwebloem                                     |
|                       |      |            | Gehydrolyseerde tarwe eiwitten                 |
|                       |      |            | Ascorbinezuur (E300)                           |
|                       |      |            | Tarwe-enzymen                                  |
| Zout                  | <2   | DE         |                                                |
| Kleurstof             | <2   | BE         | E160aiii                                       |

FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
SPECIFICATION SHEET

06-07-2026

| Composition           | % FP | Origin     | Detail                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flour                 | 33   | FR, BE, DE | Wheat flour<br>Wheat gluten                                                                                                                                                                                                                       |
| Pastry cream          | 21   | BE         | Water<br>Sugar (beet)<br>Modified starch (potato)<br><br>Milk powder<br>Whey powder<br>EGG<br>Coconut oil<br>Thickeners (E 339ii, E 516, E 450iii)<br>Gelling agent (E 401)<br>Flavouring (MILK, EGG)<br>Preservative (E 202)<br>Colour (E 160ai) |
| Butter (82% fat)      | 15   | BE, NL     | Milk                                                                                                                                                                                                                                              |
| Water                 | 15   | BE         |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Chocolate             | 10   | BE         | Sugar (beet)<br>Cocoa mass<br>Cocoa butter<br>Emulsifier (E322)<br>Natural vanilla flavouring                                                                                                                                                     |
| Yeast                 | <2   | BE         |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sugar (beet)          | <2   | BE         |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Inverted sugar (beet) | <2   | BE         | Dextrose<br>Fructose<br>Sugar                                                                                                                                                                                                                     |
| Improvers             | <2   | FR         | Wheat gluten<br><br>Wheat flour<br>Hydrolysed wheat protein<br>Ascorbic acid (E300)<br>Wheat enzymes                                                                                                                                              |
| Salt                  | <2   | DE         |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Colour                | <2   | BE         | E160aiii                                                                                                                                                                                                                                          |

06-07-2026

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / Nutritional values

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru<br>Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product<br>Average nutritional values per 100g of raw product |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Energie / Energie / Energy (kJ/kcal)                                                                                                                               | 1335/321 |
| Matières grasses / Vetten / Fats                                                                                                                                   | 16       |
| Dont acides gras saturés/<br>Waarvan verzadigde vetzuren/<br>Of which saturated fatty acids                                                                        | 10       |
| Glucides / Koolhydraten / Carbohydrates                                                                                                                            | 37       |
| Dont sucres /<br>Waarvan suikers /<br>Of which sugars                                                                                                              | 13       |
| Protéines / Eiwitten / Proteins                                                                                                                                    | 6.1      |
| Sel / Zout / Salt (NaCl)                                                                                                                                           | 0.70     |

B5 – Conservation et transport / Bewaring en transport / Preservation and transport

| Date de durabilité minimale (DDM)<br>Minimale houdbaarheidsdatum (THT)<br>Best before date (BBD) | Conditions conservation et de transport<br>Opslag- en transportcondities<br>Preservation and transport conditions |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 mois / 6 maanden / 6 months                                                                    | -18°C                                                                                                             |

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

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Décongélation /<br>Ontdooien /<br>Defrosting   | Décongélation à T° ambiante ± 45 min<br>Ontdooien op kamertemperatuur ± 45 min<br>Defrosting at room temperature ± 45 min                                                                                                                                                                                                                      |
| Préparation /<br>Voorbereiding/<br>Preparation | Pousse contrôlée: blocage 4°C et pousse 1h30 à 2h00' 28°C 95% humidité<br>Dorer<br>Remrijkskast: blokkeren bij 4°C en 1u30 tot 2u rijzen bij 28°C en 95% vochtigheid<br>Doreren<br>Controlled rising: rest at 4°C, then rise for 1h30 to 2 hours at 28°C and 95% humidity<br>Gild                                                              |
| Cuisson /<br>Bakken /<br>Cooking               | Four à air pulsé: préchauffer à 175 °C, cuire 15' à 165 °C<br>Four classique: 15 à 18' à 210-220°C<br>Heteluchtoven: voorverwarmen op 175 °C, 15' bakken op 165 °C<br>Klassieke oven: 15 tot 18' bakken op 210-220 °C<br>Forced air oven : preheat at 175°C, bake for 15 minutes at 165°C<br>Conventional oven : 15 to 18 minutes at 210-220°C |



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
SPECIFICATION SHEET

06-07-2026

B7– Logistique / Logistiek / Logistics

| Caractéristiques du produit / Product eigenschappen / Product features               |                                                                                            |                                                                         |                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Poids (kg) +/-5%<br>Gewicht (kg) +/-5%<br>Weight (kg) +/-5%                          | 95                                                                                         | Longueur (cm) +/-5%<br>Lengte (cm) +/-5%<br>Lenght (cm) +/- 5%          | 9.0                                                                    |
|                                                                                      |                                                                                            | Largeur (cm) +/-5%<br>Breedte (cm) +/-5%<br>Width (cm) +/-5%            | 4.5                                                                    |
|                                                                                      |                                                                                            | Hauteur (cm) +/-5%<br>Hoogte (cm) +/-5%<br>Height (cm) +/- 5%           | 3.0                                                                    |
| Caractéristiques du colis / Eigenschappen verpakking / Packaging features            |                                                                                            |                                                                         |                                                                        |
| Emballage primaire<br>Primaire verpakking<br>Primary packaging                       | Sac PE bleu non recyclé<br>Niet-gerecycleerde blauwe<br>PE zak<br>Non-recycled blue PE bag | Nombres de pièces/sac<br>Aantal stuks/zak<br>Number of items/bag        | 150                                                                    |
| Poids sac (kg)<br>Gewicht zak (kg)<br>Weight bag ((kg)                               | 0.023                                                                                      | Longueur (mm)<br>Lengte (mm)<br>Lenght (mm)                             | 800                                                                    |
|                                                                                      |                                                                                            | Largeur (mm)<br>Breedte (mm)<br>Width (mm)                              | 420                                                                    |
| Emballage secondaire<br>Secundaire verpakking<br>Secondary packaging                 | Carton FSC<br>FSC karton<br>FSC cardboard                                                  | Nombres de sac/carton<br>Aantal zakken/doos<br>Number of bags/cardboard | 1                                                                      |
| Poids 1 carton (kg)<br>Gewicht 1 doos (kg)<br>Weight 1 cardboard (kg)                | 0.520                                                                                      | Longueur (mm)<br>Lengte (mm)<br>Lenght (mm)                             | 392                                                                    |
| Poids net colis (kg)<br>Netto pakketgewicht (kg)<br>Net weight packaging (kg)        | 14.25                                                                                      | Largeur (mm)<br>Breedte (mm)<br>Width (mm)                              | 292                                                                    |
| Poids brut colis (kg)<br>Bruto pakketgewicht (kg)<br>Gross weight packaging (kg)     | 14.79                                                                                      | Hauteur (mm)<br>Hoogte (mm)<br>Height (mm)                              | 290                                                                    |
| Code EAN<br>EAN code<br>EAN code                                                     | 05420025800136                                                                             |                                                                         |                                                                        |
| Palettisation / Palletisering/Palletising                                            |                                                                                            |                                                                         |                                                                        |
| Nombre de cartons/palette<br>Aantal dozen / pallet<br>Number of cardboard/pallets    | 40                                                                                         | Longueur (cm)<br>Lengte (cm)<br>Lenght (cm)                             | 120                                                                    |
| Nb de cartons/couche<br>Aantal dozen / laag<br>Number of cardboard/layer             | 8                                                                                          | Largeur (cm)<br>Breedte (cm)<br>Width (cm)                              | 80                                                                     |
| Nb de couches /palette<br>Aantal lagen / pallet<br>Number of layers/pallet           | 5                                                                                          | Hauteur (cm)<br>Hoogte (cm)<br>Height (cm)                              | 155                                                                    |
| Poids Film étirable (kg)<br>Stretch Film gewicht (kg)<br>Weight of stretch film (kg) | 0.2                                                                                        | Type de palette<br>Type pallet<br>Pallet type                           | Palette bois<br>EURO<br>Houten EURO<br>pallet<br>Wooden EURO<br>pallet |



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
SPECIFICATION SHEET

06-07-2026

|                                                            |       |  |  |
|------------------------------------------------------------|-------|--|--|
| Poids brut (kg)<br>Bruto gewicht (kg)<br>Gross weight (kg) | 616.7 |  |  |
|------------------------------------------------------------|-------|--|--|

Code traçabilité : date de production  
Traceerbaarheidscode : productiedatum  
Traceability code : production date

DDM minimum à la réception : 2 mois  
THT bij ontvangst : 2 maanden  
Minimum BBD at reception: 2 months

*C . CARACTERISTIQUE DU PRODUIT  
PRODUCTEIGENSCHAPPEN  
PRODUCT FEATURES*

C1– Microbiologiques / Microbiologie / Microbiology

| <b>Paramètres microbiologiques</b><br><b>Microbiologische parameters</b><br><b>Microbiological parameters</b> | <b>Critères</b><br><b>Criteria</b><br><b>Criteria</b>                    | <b>Fréquence d'analyse/ famille de produits</b><br><b>Frequentie van analyse/ productfamilie</b><br><b>Frequency of analysis / product family</b> | <b>Méthode d'analyse</b><br><b>Analysemethode</b><br><b>Method of analysis</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Listeria monocytogenes                                                                                        | < 100 ufc/g<br>< 100 kve/g<br>< 100 cfu/g                                | 1 fois/an<br>1 maal/jaar<br>1 time/year                                                                                                           | EGS 38/03-01/17                                                                |
| Salmonella spp                                                                                                | Non détectée dans 25g<br>Niet gedetecteerd in 25g<br>Not detected in 25g | 1 fois/an<br>1 maal/jaar<br>1 time/year                                                                                                           | EGS 38/01-03/15                                                                |
| Staphylococcus coagulase +                                                                                    | < 10 ufc/g<br>< 10 kve/g<br>< 10 cfu/g                                   | 1 fois/an<br>1 maal/jaar<br>1 time/year                                                                                                           | ISO 6888.2                                                                     |
| E.Coli                                                                                                        | < 10 ufc/g<br>< 10 kve/g<br>< 10 cfu/g                                   | 1 fois/an<br>1 maal/jaar<br>1 time/year                                                                                                           | ISO 16649-2                                                                    |



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
SPECIFICATION SHEET

06-07-2026

C2– Allergènes / Allergenen / Allergens

|                                                                                                                  | Présence intentionnelle dans le produit<br>Gekende aanwezigheid in het product<br>Intentional presence in the product |                                                                                                                         | Présence sur<br>Aanwezigheid op<br>Presence on                                                   |                                                                                               | Maîtrise des contaminations croisées<br>OUI/NON/NA<br>Beheersing van kruisbesmetting<br>JA/NEE/NVT<br>Prevention of cross-contamination<br>YES/NO/NA |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                  | OUI/NON<br>JA/NEE<br>YES/NO                                                                                           | Si oui MP contenant la substance<br>Zo ja, grondstof die de stof bevat<br>If yes, raw material containing the substance | Le site de production<br>OUI/NON<br>Productie-Locatie<br>JA/NEE<br>The production site<br>YES/NO | La ligne de production<br>OUI/NON<br>Productielijn<br>JA/NEE<br>The production line<br>YES/NO |                                                                                                                                                      |
| Gluten, céréales contenant du gluten,<br>Gluten,<br>glutenbevattende granen<br>Gluten, cereals containing gluten | O/J/Y                                                                                                                 | Farine de blé,<br>Améliorant<br><br>Tarwebloem,<br>Verbeteraars<br><br>Wheat flour,<br>Improvers                        | O/J/Y                                                                                            | O/J/Y                                                                                         | N/N                                                                                                                                                  |
| Crustacés<br>Schaaldieren<br>Crustaceans                                                                         | N/N/N                                                                                                                 |                                                                                                                         | N/N/N                                                                                            | N/N/N                                                                                         | O/J/Y                                                                                                                                                |
| Œufs<br>Eieren<br>Eggs                                                                                           | O/J/Y                                                                                                                 | Crème pâtissière<br>Bakkersroom<br>Pastry cream                                                                         | O/J/Y                                                                                            | O/J/Y                                                                                         | N/N/N                                                                                                                                                |
| Poissons<br>Vissen<br>Fish                                                                                       | N/N/N                                                                                                                 |                                                                                                                         | N/N/N                                                                                            | N/N/N                                                                                         | O/J/Y                                                                                                                                                |
| Arachides<br>Aardnoten<br>Peanuts                                                                                | N/N/N                                                                                                                 |                                                                                                                         | N/N/N                                                                                            | N/N/N                                                                                         | O/J/Y                                                                                                                                                |
| Soja<br>Soja<br>Soya                                                                                             | O/J/Y                                                                                                                 | Chocolat<br>Chocolade<br>Chocolate                                                                                      | O/J/Y                                                                                            | O/J/Y                                                                                         | N/N/N                                                                                                                                                |
| Lait<br>Melk<br>Milk                                                                                             | O/J/Y                                                                                                                 | Crème, Beurre<br>Bakkersroom, Boter<br>Cream, Butter                                                                    | O/J/Y                                                                                            | O/J/Y                                                                                         | N/N/N                                                                                                                                                |
| Céleri<br>Selderij<br>Celery                                                                                     | N/N/N                                                                                                                 |                                                                                                                         | O/J/Y                                                                                            | O/J/Y                                                                                         | O/J/Y                                                                                                                                                |
| Moutarde<br>Mosterd<br>Mustard                                                                                   | N/N/N                                                                                                                 |                                                                                                                         | O/J/Y                                                                                            | O/J/Y                                                                                         | O/J/Y                                                                                                                                                |
| Sésame                                                                                                           | N/N/N                                                                                                                 |                                                                                                                         | N/N/N                                                                                            | N/N/N                                                                                         | O/J/Y                                                                                                                                                |



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE  
SPECIFICATION SHEET

06-07-2026

|                                                                                                |       |  |       |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|-------|-------|-------|
| Sesam<br>Sesame                                                                                |       |  |       |       |       |
| Lupin<br>Lupine<br>Lupin                                                                       | N/N/N |  | N/N/N | N/N/N | O/J/Y |
| Mollusques<br>Weekdieren<br>Molluscs                                                           | N/N/N |  | N/N/N | N/N/N | O/J/Y |
| Fruits à coque<br>Noten<br>Nuts                                                                | N/N/N |  | O/J/Y | O/J/Y | N/N/N |
| Sulfites (plus de<br>10ppm)<br>Sulfieten (meer dan<br>10ppm)<br>Sulphites (more than<br>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

06-07-2026

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

06-07-2026

**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 / Nanotechnologie / 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.