

08-06-2026

*A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE
IDENTIFICATION*

A1 – Produit / Product / Product

Dénomination / Naam / Name	
Pain chocolat crème caramel/ Chocoladebroodje karamelcrème / Chocolate bread caramel cream	
Code article / Artikelcode / Item code	Description / Beschrijving / Description
5100014	Pain chocolat au beurre et à la crème goût caramel surgelé / Diepgevroren chocoladebroodje met boter en karamelcrème/ Frozen chocolate bread with butter and caramel-flavoured cream



A2 – Fournisseur / Leverancier / Supplier

Nom société Bedrijfsnaam Company name	Site de fabrication Productielocatie Manufacturing site	N° d'enregistrement Registratienummer Registration number		
Panistar sa	17a, rue sous-Meuse 5300 Namèche	AER/Nam/001086		
Site internet / Website / Website	Tél. / Tel. / Tel.	Fax / Fax / Fax	Contact / Contact / Contact	Certification / Certificatie / Certification
www.panistar.com	081/87.72.98	081/87.74.55	secretariat@panistar.com	IFS FOOD
Contact urgency / Noodnummer / Emergency contact	+32 472 72 71 21 +32 479 95 95 79	Pauline Regnier – Operations Manager 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



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

B2 – Etiquetage / Etikettering / Labelling

Farine de BLE, crème au caramel 21% [eau, sucre, sirop de glucose, LAIT écrémé concentré sucré, amidon modifié, poudre de LAIT, amidon de maïs, LACTOSE, sel, beurre de cacao, matière grasse végétale (coco, palme), protéine de LAIT, stabilisants (E263, E450, E339), épaississant (E406), arômes (LAIT), émulsifiants (E471, E472a, E322), colorants (E150a, E160a), acidifiant (E330), conservateur (E202)], 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, CEUF.

TARWEbloem, karamelcrème 21% [water, suiker, glucosestroop, gezoete geconcentreerde magere MELK, gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder, maïszetmeel, LACTOSE, zout, cacaoboter, plantaardig vet (kokos, palm), MELKewit, stabilisatoren (E263, E450, E339), verdikkingsmiddel (E406), aroma's (MELK), emulgators (E471, E472a, E322), kleuren (E150a, E160a), zuurteregelaar (E330), conserveermiddel (E202)], 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, EI.

WHEAT flour, caramel cream 21% [water, sugar, glucose syrup, sweetened concentrated skimmed MILK, modified starch, MILK powder, maize starch, LACTOSE, salt, cocoa butter, vegetable fat (coconut, palm), MILK protein, stabilisers (E263, E450, E339), thickener (E406), flavourings (MILK), emulsifiers (E471, E472a, E322), colours (E150a, E160a), acidifier (E330), preservative (E202)], 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), colours (E 160a(iii)).

May contain traces of: NUTS, EGG.

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

Composition	% PF	Origine	Détail
Farine	33	FR, BE, DE	Farine de blé Gluten de blé
Crème caramel	21	BE	Eau Sucre Sirop de glucose Lait écrémé concentré sucré Amidon modifié Poudre de lait Amidon de maïs Lactose Sel Beurre de cacao Matière grasse végétale (coco, palme) Protéine de lait Stabilisants (E263, E450, E339) Épaississant (E406) Arômes (lait) Émulsifiants (E471, e472a, E322)



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

			Colorants (e150a, e160a) Acidifiant (E330) Conservateur (E202)
Beurre (82% MG)	14	BE, NL	Lait
Eau	13	BE	
Chocolat	10	BE	Sucre (betterave) Masse de cacao Beurre de cacao Émulsifiant (E322) Arôme naturel de vanille
Levure	3,1	BE	
Sucre (betterave)	<2	BE	
Sucre inverti (betterave)	<2	BE	Dextrose Fructose Sucre
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

Composition	% PF	Origine	Détail
Bloem	33	FR, BE, DE	Tarwebloem Tarwegluten
Kokosnootcrème	21	BE	Water Suiker Glucosestroop Gezoete geconcentreerde magere melk Gemodificeerd zetmeel Melkpoeder Maïszetmeel Lactose Zout Cacaoboter Plantaardig vet (kokos, palm) Melkeiwit Stabilisatoren (E263, E450, E339) Verdikkingsmiddel (E406) Aroma's (melk) Emulgators (E471, e472a, E322) Kleuren (e150a, e160a) Zuurteregelaar (E330) Conserveermiddel (E202)
Boter (82% MG)	14	BE, NL	Melk
Water	13	BE	
Chocolade	10	BE	Suiker (bieten) cacaomassa cacaoboter



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

			Emulgator (E322) Natuurlijk vanille aroma
Gist	3,1	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

Composition	% FP	Origin	Detail
Flour	33	FR, BE, DE	Wheat flour Wheat gluten
Pastry cream	21	BE	Water Sugar Glucose syrup Sweetened condensed skimmed milk Modified starch Milk powder Maize starch Lactose Salt Cocoa butter Vegetable fat (coconut, palm) Milk protein Stabilisers (E263, E450, E339) Thickener (E406) Flavourings (milk) Emulsifiers (E471, E472a, E322) Colour (E150a, E160a) Acids (E330) Preservative (E202)
Butter (82% fat)	14	BE, NL	Milk
Water	13	BE	
Chocolate	10	BE	Sugar (beet) Cocoa mass Cocoa butter Emulsifier (E322) Natural vanilla flavouring
Yeast	3,1	BE	
Sugar (beet)	<2	BE	
Inverted sugar (beet)	<2	BE	Dextrose Fructose Sugar
Improvers	<2	FR	Wheat gluten



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

			Wheat flour Hydrolysed wheat protein Ascorbic acid (E300) Wheat enzymes
Salt	<2	DE	
Colour	<2	BE	E160aiii

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / Nutritional values

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product Average nutritional values per 100g of raw product	
Energie / Energie / Energy (kJ/kcal)	1375/329
Matières grasses / Vetten / Fats	16
Dont acides gras saturés/ Waarvan verzadigde vetzuren/ Of which saturated fatty acids	10
Glucides / Koolhydraten / Carbohydrates	39
Dont sucres / Waarvan suikers / Of which sugars	16
Protéines / Eiwitten / Proteins	6.1
Sel / Zout / Salt (NaCl)	0.68

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

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

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

Décongélation / Ontdooien / Defrosting	Décongélation à T° ambiante ± 45 min Ontdooien op kamertemperatuur ± 45 min Defrosting at room temperature ± 45 min
Préparation / Vorbereiding/ Preparation	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 Controlled rising: rest at 4°C, then rise for 1h30 to 2 hours at 28°C and 95% humidity Gild



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

Cuisson / Bakken / Cooking	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 Forced air oven : preheat at 175°C, bake for 15 minutes at 165°C Conventional oven : 15 to 18 minutes at 210-220°C
----------------------------------	--

B7- Logistique / Logistiek / Logistics

Caractéristiques du produit / Product eigenschappen / Product features			
Poids (kg) +/-5% Gewicht (kg) +/-5% Weight (kg) +/-5%	85	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5% Lenght (cm) +/- 5%	8.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5% Width (cm) +/-5%	4.5
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5% Height (cm) +/- 5%	3.0
Caractéristiques du colis / Eigenschappen verpakking / Packaging features			
Emballage primaire Primaire verpakking Primary packaging	Sac PE bleu non recyclé Niet-gerecycleerde blauwe PE zak Non-recycled blue PE bag	Nombres de pièces/sac Aantal stuks/zak Number of items/bag	100
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg) Weight bag ((kg)	0.021	Longueur (mm) Lengte (mm) Lenght (mm)	775
		Largeur (mm) Breedte (mm) Width (mm)	420
Emballage secondaire Secundaire verpakking Secondary packaging	Carton FSC FSC karton FSC cardboard	Nombres de sac/carton Aantal zakken/doos Number of bags/cardboard	1
Poids 1 carton (kg) Gewicht 1 doos (kg) Weight 1 cardboard (kg)	0.446	Longueur (mm) Lengte (mm) Lenght (mm)	392
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg) Net weight packaging (kg)	8.50	Largeur (mm) Breedte (mm) Width (mm)	292
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg) Gross weight packaging (kg)	8.97	Hauteur (mm) Hoogte (mm) Height (mm)	250
Code EAN EAN code EAN code	05420025888844		
Palettisation / Palletisering/Palletising			
Nombre de cartons/palette Aantal dozen / pallet Number of cardboard/pallets	48	Longueur (cm) Lengte (cm) Lenght (cm)	120
Nb de cartons/couche Aantal dozen / laag	8	Largeur (cm) Breedte (cm)	80



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

Number of cardboard/layer		Width (cm)	
Nb de couches /palette Aantal lagen / pallet Number of layers/pallet	6	Hauteur (cm) Hoogte (cm) Height (cm)	155
Poids Film étirable (kg) Stretch Film gewicht (kg) Weight of stretch film (kg)	0.2	Type de palette Type pallet Pallet type	Palette bois EURO Houten EURO pallet Wooden EURO pallet
Poids brut (kg) Bruto gewicht (kg) Gross weight (kg)	455		

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

Paramètres microbiologiques Microbiologische parameters Microbiological parameters	Critères Criteria Criteria	Fréquence d'analyse/ famille de produits Frequentie van analyse/ productfamilie Frequency of analysis / product family	Méthode d'analyse Analysemethode Method of analysis
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g < 100 kve/g < 100 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	BRD-07/05-09/01
Salmonella spp	Absence dans 25 g Afwezigheid in 25 g Absence in 25g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	BRD 07/06-07/4
Staphylococcus coagulase +	< 10 ufc/g < 10 kve/g	1 fois/an 1 maal/jaar	ISO 6888.2



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

	< 10 cfu/g	1 time/year	
E.Coli	< 10 ufc/g < 10 kve/g < 10 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	ISO 16649-2

C2- Allergènes / Allergenen / Allergens

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



FICHE TECHNIQUE
 TECHNISCHE FICHE
 SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

Soya		Chocolat			
Lait Melk Milk	O/J/Y	Crème caramel, Beurre Karamelcrème, Boter Caramel cream, Butter	O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Céleri Selderij Celery	N/N/N		O/J/Y	O/J/Y	O/J/Y
Moutarde Mosterd Mustard	N/N/N		O/J/Y	O/J/Y	O/J/Y
Sésame Sesam Sesame	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Lupin Lupine Lupin	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Mollusques Weekdieren Molluscs	N/N/N		N/N/N	N/N/N	O/J/Y
Fruits à coque Noten Nuts	N/N/N		O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Sulfites (plus de 10ppm) Sulfieten (meer dan 10ppm) Sulphites (more than 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.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

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.

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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

08-06-2026

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.

Alimentarité 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 / Nanotechnology / 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.