FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE

A1 – Produit / Product

Dénomination / Naam	
Galette des rois beurre frangipane noisette 23 cm / Driekon taart boter hazelnoot frangipane 23 cm	
Code article / Artikelcode	Description / Beschrijving
15206	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la frangipane et à la pâte de noisette avec santon surgelée Diepgevroren boterbladerdeeg met frangipane-hazelnootpasta met standaard boon
15216	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la frangipane et à la pâte de noisette sans santon surgelée Diepgevroren boterbladerdeeg met frangipane-hazelnootpasta zonder boon

A2 – Fournisseur / Leverancier

Nom société	Site de fabrication		N° d'enregistrement	
Panistar sa	17a, rue sous-Meuse 5300 Namèche		AER/Nam/001086	
Site internet	Tél	Fax	contact	certification
wwwpanistar.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 surgelé, non doré et non décoré, nécessite une cuisson avant consommation

Diepgevroren rauw product, niet gedoreerd, vereist bakken voor consumptie.

☒ **Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers**

☐ **Consommateurs finaux / Consumenten**

FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

B2 – Etiquetage

Frangipane 27% [AMANDE 21%, sucre, huiles et graisses végétales (palme, colza), OEUF, farine de BLE, crème pâtissière [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)], eau, farine de riz, amidon, arômes, poudre à lever (E 450, E 500), émulsifiant (E 471, E 475), épaississant (E 415)], farine de BLE, BEURRE 17%, pâte aux NOISETTES 15% [sucre, graisses végétales (palme, tournesol, karité, colza) en proportion variable, NOISETTE 12%, poudre de cacao maigre, poudre de LAIT écrémé, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant (E 322 (SOJA)), arôme], eau, farine de malt de BLE, sucre, sel.

Frangipane 27% [AMANDEL 21%, suiker, plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), EI, TARWEbloem, banketbakkersroomwater [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)], water, rijsbloem, zetmeel, aroma's, rijsmiddel (E 450, E 500), emulgator (E 471, E 475), verdikkingsmiddel (E 415)], TARWEbloem, BOTER 17%, HAZELNOOTpasta 15% [suiker, plantaardige oliën (palm, zonnebloem, shea, koolzaad) in wisselende verhoudingen, HAZELNOOT 12%, magere cacaopoeder, magere MELKpoeder, LACTOSERUMpoeder, emulgator (E322 (SOJA)), aroma], water, TARWEmoutmeel, suiker, zout.

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	Origine
Frangipane	27	BE	AMANDE	21	US
			Sucre	21	BE
			Margarine	21	BE
			ŒUF	16	BE
			Farine de BLE	8,7	BE, FR, DE
			Préparation pour cake	5,4	BE
			Crème pâtissière	4,3	BE
			Arôme amande amère	<2	BE
Farine	27	FR, BE, DE	Farine de blé Farine de malt de blé		
Beurre (82% MG)	17	BE, NL	Lait		NL, BE, DE
Pâte aux noisettes	15		sucre graisses végétales (palme, tournesol, karité, colza) en proportion variable NOISETTE poudre de cacao maigre poudre de LAIT écrémé LACTOSERUM en poudre émulsifiant (E 322 (SOJA)) arôme	12	
Eau	12	BE			
Sucre (betterave)	<2	BE			
Sel	<2	DE			

FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

Samenstelling	%	Oorsprong	Detail	%	Oorsprong
Frangipane	27	BE	AMANDEL	21	US
			suiker	21	BE
			Margarine	21	BE
			EI	16	BE
			TARWEbloem	8,7	BE, FR, DE
			Cakemix	5,4	BE
			banketbakkersroomwater	4,3	BE
			Bitter amandelaroma	<2	BE
Bloem	27	FR, BE, DE	tarwebloem tarwemoutmeel		
Boter (82% MG)	17	BE, NL	Melk		NL, BE, DE
Hazelnootpasta	15		suiker plantaardige oliën (palm, zonnebloem, shea, koolzaad) in wisselende verhoudingen HAZELNOOT magere cacaopoeder magere MELKpoeder LACTOSERUMpoeder emulgator (E322 (SOJA)) aroma	12	
Water	12	BE			
Suiker (bieten)	<2	BE			
Zout	<2	DE			

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product	
Energie / Energie (kJ/kcal)	1843/443
Matières grasses / Vetten	30
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	14
Glucides / Koolhydraten	37
Dont sucres / Waarvan suikers	16
Protéines / Eiwitten	5.6
Sel / Zout (NaCl)	0.49

B5 – Conservation et transport / Bewaring en transport

Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum	Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities
24 mois / 24 maanden	-18°C

FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

B6– Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Décongélation / Ontdooien	Laisser dégeler +/- 4h à 5h à t° ambiante ou mettre la veille en chambre froide (+ 4°C) sous housse plastique. Laat +/- 4 à 5 uur ontdooien op kampertemperatuur of plaats de dag voordien afgedekt onder plastiek in een koelkamer (+ 4°C).
Préparation / Voorbereiding	Soigneusement pousser les bords avec les doigts, dorer à l'œuf entier battu. Faire le décor avec le dos d'une fourchette. Afin de laisser s'échapper la vapeur pendant la cuisson, coupe une entaille aux ciseaux au centre de la galette. Duw de randen voorzichtig aan met de vingers, bestrijk de taart met losgeklopt ei en breng een decor aan met de achterkant van een vork. Knip met een schaar een gleuf in het midden van de taart om stoom te laten ontsnappen tijdens het bakken.
Cuisson / Bakken	Préchauffer le four à air pulsé ou rotatif à 200°C, cuire 50 minutes à 170°C. Ouvrir la clé 10' avant la fin de cuisson. Verwam de hetelucht- of rotatieoven voor op 200°C en bak 50 minuten op 170°C. Sleutel openen 10' voor het einde.

B7–Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (kg) Gewicht (kg)	0.650 +-5%	Longueur (cm) Lengte (cm)	23 +-5%
		Largeur (cm) Breedte (cm)	23 +-5%
		Hauteur (cm) Hoogte (cm)	2.5 +-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	12
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)	7.8	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	8.26	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025852067 (santon panistar)- 05420025852166 (sans santon)		

FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

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)	421.5		

Code traçabilité : numéro de séquence de production Traceerbaarheidscode : productievolgnummer	DDM minimum à la réception : 8 mois THT bij ontvangst : 8 maanden

C . CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

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– Physico-chimique / Fysico-chemie

Paramètre Parameter	Seuil – tolérance Drempelwaarde - tolerantie	Méthode Methode
PH (produit cuit) PH (gebakken product)	5.9	ISO 2917
Aw (produit cuit) Aw (gebakken product)	0.864 à 20°C	ISO 21807

FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

C3– 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, Farine de malt de blé Tarwebloem, Tarwemoutmeel	O/J	O/J	N/N
Crustacés Schaaldieren	N/N		N/N	N/N	O/J
Œufs Eieren	O/J	Frangipane	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	Pâte noisette Hazelnootpasta	O/J	O/J	N/N
Lait Melk	O/J	Beurre, crème pâtissière, Préparation pour cake, pâte noisette Boter, banketbakkersroom, cake mix, hazelnootpasta	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	O/J	Amande, noisette Amandel, hazelnoot	O/J	O/J	N/N
Sulfites (plus de 10ppm) Sulfieten (meer dan 10ppm)	N/N		O/J	O/J	O/J

FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

C4– 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.

FICHE
TECHNIQUE

10/06/2024

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.