

**A. IDENTIFICATION**

A1 – Produit

Dénomination commerciale	
Galette des rois beurre framboise frangipane chocolat 23 cm	
Code article	Dénomination légale
15205	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la framboise et à la frangipane au chocolat santon Panistar
15215	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la framboise et à la frangipane au chocolat sans santon
15225	Galette feuilletée au beurre au fourrage à la framboise et à la frangipane au chocolat santon client



A2 – Fournisseur

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	<a href="mailto:secretariat@panistar.com">secretariat@panistar.com</a>	IFS
Contact urgence	0478/21.56.06		Verstraete Michel (CEO)	

**B. DESCRIPTION DU PRODUIT**

B1 – Utilisation du produit

Produit cru surgelé, non doré et non décoré, nécessite une cuisson avant consommation.

Utilisateurs professionnels     Consommateurs finaux

B2 – Etiquetage

Frangipane au chocolat 28% (AMANDE 17%, chocolat 17% (cacao, sucre, lecithine de SOJA, arôme naturel vanille), sucre, OEUF, margarine (matière grasse végétale (palme, colza), eau, sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330)), farine de FROMENT, crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, poudre de LAIT, LACTOSérum, OEUF, huile de coco, épaississant (E339ii, E516, E450iii), gélifiant (E401), arômes, conservateur (E202), colorant (E160ai)), farine de riz, amidon, arôme naturel d'AMANDE, agents levant (E450, E500), émulsifiants (E415, E471, E475)), farine de FROMENT, BEURRE de laiterie 18%, purée de framboises 15% (framboises 70%, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, acidifiants (E330, E331), concentré de fruits (sureau), conservateur (E202), arôme naturel, colorant (E163ii)), eau, sucre, sel, malt de FROMENT.



# FICHE TECHNIQUE

28/09/2022

## B3 – Composition du produit

Composition	% PF	Origine	Détail	% PF	Origine	Ingrédients composés détails	Origine		
Frangipane chocolat	28	BE							
			Amande	4,9	USA				
			Sucre (betterave)	4,9	BE				
			Margarine	4,9	BE			Huile de palme RSPO SG, colza	Afrique (O, C), Amérique (S, C), Europe, Asie (SE, C)
								eau	BE
								sel	BE
								Emulsifiant E471 (colza)	DK
								Acidifiant E330 (sucre)	BE
			Chocolat	4,9	BE			cacao	Afrique ouest
								sucre (betterave)	FR, BE
								émulsifiant (E322)	IN, RS
								arôme naturel de vanille	MG
			Œuf de parcours	3,4	BE, NL, FR				
			Farine de froment	1,9	FR, BE, DE				
			Crème pâtissière	1,9	BE			eau,	BE
		sucre (betterave)				FR, EU, UK			
		amidon modifié (pomme de terre)				DE, NL			
		poudre de lait,				EU, UK			
		lactosérum,				FR, BE, DE, NL, ES, IE, NZ			
		huile de coco,				PH, ID			
		Œuf de parcours				BE, NL, FR			
		épaississant (E339ii, E516, E450iii),				BE			
		gélifiant (E401),				BE			
		arômes (vanille , œuf)				NL, IT			
Mix pour cake cake	1,2	NL			conservateur (E202),	CN			
					colorant (E160ai)	ES			
					sucre	EU			
					farine de froment	FR, DE, DK, SU, UK			
					farine de riz	EU, Amérique sud, Asie, Ghana, Egypte			
					amidon de pomme de terre	EU			
					agents levant (E450, E500)	Asie, Colombie, Papouasie NG			
		émulsifiants (E471, E475))	Monde						
		Épaississant (E415)	Monde						
Farine	25	FR, BE, DE	Farine de froment						
			Malt de froment						
Beurre	18	NL							
fourrage framboise	15	BE	framboise	10,50					
			syrop de glucose-fructose	3,40	BE				
			amidon modifié de maïs	0,9	DE				
			acidifiants (E330, E331)	< 0,1	CH, BE				
			concentré de fruit (sureau)	< 0,1	FR				
			conservateur (E202)	< 0,01	DE				
			arômes naturels	< 0,1	FR				
anthocyanes (E163ii)	< 0,1	FR							
Eau	13	BE							
Sucre (betterave)	0,6	BE							
Sel	0,6	DE							



## FICHE TECHNIQUE

28/09/2022

### B4 – Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru	
Energie (KJ/Kcal)	1566/376
Lipides	23.6
Dont saturé	14.0
Glucides	34.1
Dont sucre	12.1
Protéines	5.5
Sel (NaCl)	0.46

### B5 – Conservation et transport

Date de durabilité minimale (DDM)	Conditions conservation et de transport
24 mois	-18°

### B6– Conseils d'utilisation

Décongélation	Laisser dégeler +/- 4h à 5h à t° ambiante ou mettre la veille en chambre froide (+ 4°C) sous housse plastique
Préparation	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.
Cuisson	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

### B7–Logistique

Caractéristiques du produit			
Poids (kg) +/-5%	0.650 +/-5%	Longueur (cm) +/-5%	23 +/-5%
		Largeur (cm) +/-5%	23 +/-5%
		Hauteur (cm) +/-5%	2.5 +/-5%
Caractéristiques du colis			
Emballage primaire	Sac PE bleu non recyclé	Nombres de pièces/sac	12
Poids sac (kg)	0.015	Longueur	660
		Largeur	400
Emballage secondaire	Carton FSC	Nombres de sac/carton	1
Poids 1 carton (kg)	0.420	Longueur (mm)	385
Poids net colis (kg)	7.8	Largeur (mm)	265
Poids brut colis (kg)	8.2	Hauteur (mm)	255
Code EAN	05420025852050 (santon Panistar) 05420025852050 (sans santon)- (santon client)		
Palettisation			
Nombre de cartons par palette	48	Longueur (cm)	120
Nb de cartons/couche	8	Largeur (cm)	80
Nb de couches /palette	6	Hauteur (cm)	155
Poids Film étirable (kg)	0.2	Type de palette	Palette bois EURO
Poids brut (kg)	420		

Code traçabilité : numéro de séquence de production

DDM minimum à la réception : 8 mois

**C . CARACTERISTIQUE DU PRODUIT**

C1- Microbiologiques

Paramètres microbiologiques	Critères	Fréquence d'analyse/famille de produits	Méthode d'analyse
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g	1 fois/an	BRD-07/05-09/01
Salmonella spp	Absence dans 25 g	1 fois/an	BRD 07/06-07/4
Staphylocoques coagulase +	<10 ufc/g	1 fois/an	ISO 6888.2
E.Coli	<10 ufc/g	1 fois/an	ISO 16649-2

C2- Physico-chimique

Paramètre	Seuil - tolérances	Méthode
PH produit cuit	5.9	ISO 2917
Aw produit cuit	0.864 à 20°C	ISO 21807

C3- Allergènes

	Présence intentionnelle dans le produit		Présence sur		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA
	OUI/NON	Si oui MP contenant la substance	Le site de production OUI/NON	La ligne de production OUI/NON	
Gluten, céréales contenant du gluten,	O	Farine de blé	O	O	N
Crustacés	N		N	N	O
Oeufs	O	oeufs	O	O	N
poissons	N		N	N	O
Arachides	N		N	N	O
Soja	O	chocolat	O	O	N
Lait	O	Beurre, crème pâtissière, cake mix	O	O	N
Céleri	N		O	O	O
Moutarde	N		O	O	O
Sésame	N		N	N	O
Lupin	N		N	N	O
Mollusques	N				
Fruits à coque	O	amande	O	O	N
Sulfites (plus de 15ppm)	N		O	O	O



## FICHE TECHNIQUE

28/09/2022

### C4- Attestations

#### **OGM**

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.

#### **Non ionisation, non 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.

#### **Contaminants**

Panistar atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

#### **Pesticides- Aflatoxines**

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.

#### **Alimentarité emballage primaire**

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.

#### **Nanotechnologie**

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