



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

20-08-2026

*A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE
IDENTIFICATION*

A1 – Produit / Product / Product

Dénomination / Naam / Name	
Croissant droit au beurre Le Parfait / Botercroissant recht Le Parfait / Straight butter croissant Le Parfait	
Code article / Artikelcode / Item code	Description / Beschrijving / Description
5101002	Croissant au beurre surgelé / Diepgevroren botercroissant / Frozen butter croissant

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 Namêche		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 urgence / 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

20-08-2026

B2 – Etiquetage / Etikettering / Labelling

Farine de BLE, BEURRE 28%, LAIT, eau, levure, sucre, gluten de BLE, fructose, dextrose, sel, protéines de BLE hydrolysées, antioxydant (E 300), enzymes (BLE), colorant (E 160a(iii)).

Peut contenir : FRUITS A COQUES, ŒUF et SOJA.

TARWEBloem, BOTER 28%, MELK, water, gist, suiker, TARWEgluten, fructose, dextrose, zout, gehydrolyseerd TARWE-eiwitten, antioxidant (E 300), enzymen (TARWE), kleuren (E 160a(iii)).

Kan bevatten : NOTEN, EI en SOJA.

WHEAT flour, BUTTER 28%, MILK, water, yeast, sugar, WHEAT gluten, fructose, dextrose, salt, hydrolysed WHEAT protein, antioxidant (E 300), enzymes (WHEAT), colour (E 160a(iii)).

May contain : NUTS, EGG and SOYA.

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

Composition	% PF	Origine	Détail
Farine	44	FR, BE, DE	Farine de blé Gluten de blé
Beurre (82% MG)	28	BE, NL, DE	Lait
Lait	10	BE	Lait entier
Eau	7,2	BE	
Levure	4,1	BE	
Sucre (betterave)	2,1	BE	
Sucre inverti (betterave)	2,1	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
Colorant	<2	BE	E160aiii



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

20-08-2026

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail
Bloem	44	FR, BE, DE	Tarwebloem Tarwegluten
Boter (82% vet)	28	BE, NL, DE	Melk
Melk	10	BE	Volle melk
Water	7,2	BE	
Gist	4,1	BE	
Suiker (bieten)	2,1	BE	
Invertsuiker (bieten)	2,1	BE	Dextrose Fructose Suiker
Zout	<2	DE	
Verbeteraars	<2	FR	Tarwegluten Tarwebloem Gehydrolyseerde tarwe eiwitten Ascorbinezuur (E300) Tarwe-enzymen
Kleurstof	<2	BE	E160aiii

Composition	% FP	Origin	Detail
Flour	44	FR, BE, DE	Wheat flour Wheat gluten
Butter (82% fat)	28	BE, NL, DE	Milk
Milk	10	BE	Whole milk
Water	7,2	BE	
Yeast	4,1	BE	
Sugar (beet)	2,1	BE	
Inverted sugar (beet)	2,1	BE	Dextrose Fructose Sugar
Salt	<2	DE	
Improvers	<2	FR	Wheat gluten Wheat flour Hydrolysed wheat protein Ascorbic acid (E300) Wheat enzymes
Colour	<2	BE	E160aiii

20-08-2026

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)	1625/390
Matières grasses / Vetten / Fats	25
Dont acides gras saturés/ Waarvan verzadigde vetzuren/ Of which saturated fatty acids	16
Glucides / Koolhydraten / Carbohydrates	34
Dont sucres / Waarvan suikers / Of which sugars	5.1
Protéines / Eiwitten / Proteins	7.4
Sel / Zout / Salt (NaCl)	0.85

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 / Voorbereiding/ Preparation	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 Controlled rising: rest at 4°C, then rise for 1h30 to 2 hours at 28°C and 95% humidity Gild
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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

20-08-2026

B7– Logistique / Logistiek / Logistics

Caractéristiques du produit / Product eigenschappen / Product features			
Poids (g) +/-5% Gewicht (g) +/-5% Weight (g) +/-5%	65	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5% Lenght (cm) +/- 5%	13
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5% Width (cm) +/-5%	2.6
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5% Height (cm) +/- 5%	2.6
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	150
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)	9.75	Largeur (mm) Breedte (mm) Width (mm)	292
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg) Gross weight packaging (kg)	10.22	Hauteur (mm) Hoogte (mm) Height (mm)	250
Code EAN EAN code EAN code	05420025889100		
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 Number of cardboard/layer	8	Largeur (cm) Breedte (cm) Width (cm)	80
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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

20-08-2026

Poids brut (kg) Bruto gewicht (kg) Gross weight (kg)	515		
--	-----	--	--

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/ 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	EGS 38/03-01/17
Salmonella spp	Non détecté dans 25g Niet gedetecteerd in 25g Not detected in 25g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	EGS 38/01-03/15
Staphylococcus coagulase +	< 100 ufc/g < 100 kve/g < 100 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	ISO 6888.2
E.Coli	< 100 ufc/g < 100 kve/g < 100 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	ISO 16649-2
Bacillus Cereus	< 100 ufc/g < 100 kve/g < 100 cfu/g	1 fois/an 1 maal/jaar 1 time/year	BRD 07/26-03/19

20-08-2026

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 Soya	N/N/N		O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Lait Melk Milk	O/J/Y	Beurre, lait Boter, melk Butter, milk	O/J/Y	O/J/Y	N/N/N
Céleri Selderij Celery	N/N/N		O/J/Y	N/N/N	O/J/Y
Moutarde	N/N/N		O/J/Y	N/N/N	O/J/Y

20-08-2026

Mosterd Mustard					
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.

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.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

20-08-2026

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 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.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
SPECIFICATION SHEET

20-08-2026

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.

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.