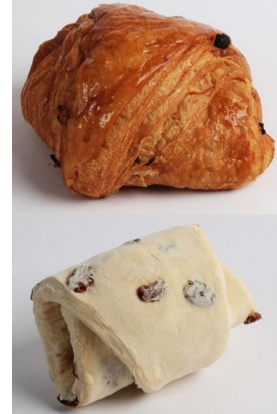


**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE**

A1 – Produit / Product

Dénomination / Naam	
Couque au beurre raisin / Boterkoek rozijn	
Code article / Artikel code	Description / Beschrijving
5100021	Couque au beurre raisin surgelée Diepgevroren boterkoek rozijn



A2 – Fournisseur / Leverancier

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

**B. DESCRIPTION DU PRODUIT
PRODUCTOMSCHRIJVING**

B1 – Utilisation du produit / Gebruik van het product

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.

☒ Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

☐ Consommateurs finaux / Consumenten

B2 – Etiquetage / Etikettering

Farine de BLE, BEURRE 19%, eau, raisins secs 9%, levure, sucre, gluten de BLE, fructose, dextrose, sel, protéines de BLE hydrolysées, huile de tournesol, antioxydant (E 300), enzymes (BLE), colorant (E 160a(iii)).

Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES, ŒUF et SOJA

TARWEBloem, BOTER 19%, water, rozijnen 9%, gist, suiker, TARWEgluten, fructose, dextrose, zout, gehydrolyseerde TARWE-eiwitten, zonnebloemolie, antioxidant (E 300), enzymen (TARWE), kleuren (E 160a(iii)).
Kan sporen bevatten van : NOTEN, EI en SOJA

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail
Farine	42	FR, BE, DE	Farine de blé
			Gluten de blé
Beurre (82% MG)	19	BE, NL	lait
Eau	19	BE	
Raisin sec	9	NL	raisin
			huile de tournesol
Levure	4.0	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
			protéines de blé hydrolysées
			acide ascorbique (E300)
			Enzymes de blé
Sel	<2	DE	
Colorant	<2	BE	E160aiii

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail
Bloem	42	FR, BE, DE	Tarwebloem Tarwegluten
Boter (82% MG)	19	BE, NL	melk
Water	19	BE	
Rozijnen	9	NL	Rozijn Zonnebloemolie
Gist	4.0	BE	
Suiker (biet)	<2	BE	
Inverstuiker (biet)	<2	BE	dextrose fructose suiker
Verbeteraars	<2	FR	tarwegluten tarwebloem Gehydrolyseerde tarwe eiwitten ascorbinezuur (E300) Tarwe-enzymen
Zout		DE	
Kleurstof	<2	BE	E160aiii

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g rauw product	
Energie / Energie (kJ/kcal)	1453/349
Matières grasses / Vetten	17
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	11
Glucides / Koolhydraten	39
Dont sucres / Waarvan suikers	11
Protéines / Eiwitten	7.3
Sel / Zout (NaCl)	0.81

B5 – Conservation et transport/ / Bewaring en transport

Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum	Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities
6 mois / 6 maanden	-18°C

B6– Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Décongélation / Ontdooien	Décongélation à T° ambiante ± 45 min Ontdooien op kamertemperatuur ± 45 min
Préparation / Voorbereiding	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
Cuisson / Koken	Four à Air pulsé : préchauffer à 175° C, cuire 28' à 150°C Four classique : 15 à 18' à 210-220 ° C Heteluchtoven : voorverwarmen op 175 °C, 28' bakken op 150 °C Klassieke oven : 15' tot 18' bakken op 210-220 °C



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
14-07-25

B7– Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5%	85	Longueur (cm) +/-5%	7.0
Gewicht (g) +/-5%		Lengte (cm) +/-5%	
		Largeur (cm) +/-5%	4.5
		Breedte (cm) +/-5%	
		Hauteur (cm) +/-5%	3.3
		Hoogte (cm) +/-5%	
Caractéristiques du colis / Eigenschappen verpakking			
Emballage primaire	Sac PE bleu non recyclé	Nombres de pièces/sac	150
Primaire verpakking	Niet-gerecycleerde blauwe PE zak	Aantal stuks/zak	
Poids sac (kg)	0.021	Longueur	775
Gewicht zak (kg)		Lengte	
		Largeur	420
		Breedte	
Emballage secondaire	Carton FSC	Nombres de sac/carton	1
Secondaire verpakking	FSC karton	Aantal zakken/doos	
Poids 1 carton (kg)	0.446	Longueur (mm)	392
Gewicht 1 doos (kg)		Lengte (mm)	
Poids net colis (kg)	12.75	Largeur (mm)	292
Netto pakketgewicht (kg)		Breedte (mm)	
Poids brut colis (kg)	13.22	Hauteur (mm)	250
Bruto pakketgewicht (kg)		Hoogte (mm)	
Code EAN	054200258 00211		
EAN code			
Palettisation / Palletisering			
Nombre de cartons par palette	48	Longueur (cm)	120
Aantal dozen / pallet		Lengte (cm)	
Nb de cartons/couche	8	Largeur (cm)	80
Aantal dozen / laag		Breedte (cm)	
Nb de couches /palette	6	Hauteur (cm)	155
Aantal lagen / pallet		Hoogte (cm)	
Poids Film étirable (kg)	0.2	Type de palette	Palette bois EURO
Stretch Film gewicht (kg)		Type pallet	Houten EURO pallet
Poids brut (kg)	659.4		
Bruto gewicht (kg)			

Code traçabilité : date de production
Traceerbaarheidscode : productiedatum

DDM minimum à la réception : 2 mois
THT bij ontvangst : 2 maanden

C. CARACTERISTIQUE DU PRODUIT
PRODUCTEIGENSCHAPPEN

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– 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, Améliorant Tarwebloem, Verbeteraars	O/J	O/J	N/N
Crustacés Schaaldieren	N/N		N/N	N/N	O/J
Œufs Eieren	N/N		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	N/N		O/J	O/J	N/N
Lait Melk	O/J	Beurre Boter	O/J	O/J	N/N
Céleri Selderij	N/N		O/J	N/N	O/J
Moutarde Mosterd	N/N		O/J	N/N	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	N/N		O/J	O/J	N/N
Sulfites (plus de 10ppm) Sulfieten (meer dan 10ppm)	N/N		O/J	O/J	O/J

C3– 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.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE
14-07-25

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 voedselingredienten 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.

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.