

14-07-25

*A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE*

A1 – Produit / Product

Dénomination / Naam	
Croissant sucré feuilleté / Zoete bladerdeegcroissant	
Code article / Artikelcode	Description / Beschrijving
5100002	croissant sucre surgelé / Suiker diepgevroren croissant



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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

14-07-25

B2 – Etiquetage/ Etikettering

Farce sucre 31% [sucre 44%, BEURRE, amidon modifié, fructose, dextrose, ŒUF], farine de BLE, eau, huiles et graisses végétales (palme, colza), sucre, levure, gluten de BLE, sel, protéines de BLE hydrolysées, émulsifiant (E 471), antioxydant (E 300), enzymes (BLE).
Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUES, SOJA.

Suikervulling 31% [suiker 44%, BOTER, gemodificeerd zetmeel, fructose, dextrose, EI], TARWEBloem, water, plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), suiker, gist, TARWEgluten, zout, gehydrolyseerde TARWEeiwitten, emulgator (E 471), antioxydant (E 300), enzymen (TARWE).

Kan sporen bevatten van : NOTEN, SOJA.

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	Origine
Farce sucre	31		sucre BEURRE amidon modifié fructose dextrose ŒUF		
Farine	31	FR, BE, DE	Farine de blé Gluten de blé		
Margarine	15	BE	Huile de palme RSPO SG, colza Eau Emulsifiant E471 (colza) Sel Acidifiant (E330)*		
Eau	15	BE			
Sucre (betterave)	2,7	BE			
Levure	<2	BE			
Améliorant	<2	FR	gluten de blé farine de blé protéines de blé hydrolysées acide ascorbique (E300) Enzymes de BLE		
Sel	<2	DE			



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

14-07-25

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	%	Oorsprong
Suikervulling	31		suiker BOTER gemodificeerd zetmeel fructose dextrose EI		
Bloem	31	FR, BE, DE	Tarwebloem Tarwegluten		
Margarine	15	BE	Palmolie RSPO SG, koolzaad Water Zout Emulgator E471 (koolzaad) Zuurteregelaar (E330)*	80 18,6 0,4 1 0,2	18,4 4,278 0,23 0,092 0,046
Water	15	BE			
Suiker (bieten)	2,7	BE			
Gist	<2	BE			
Verbeteraars	<2	FR	Tarwegluten Tarwebloem Gehydrolyseerde tarwe eiwitten Ascorbinezuur (E300) Tarwe-enzymen		
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)	1671/401
Matières grasses / Vetten	22
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	13
Glucides / Koolhydraten	44
Dont sucres / Waarvan suikers	17
Protéines / Eiwitten	5.3
Sel / Zout (NaCl)	0.70

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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

14-07-25

B6– Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Décongélation / Ontdooien	Décongélation à T° ambiante ± 45 min Ontdooien op kamertemperatuur ± 45 min
Préparation / Vorbereitung	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
Cuisson / Bakken	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

B7– Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	95	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	13.0
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	2.6
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	2.6
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	150
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)	0.023	Longueur Lengte	800
		Largeur Breedte	420
Emballage secondaire Secundaire verpakking	Carton FSC FSC karton	Nombres de sac/carton Aantal zakken/doos	1
Poids 1 carton (kg) Gewicht 1 doos (kg)	0.542	Longueur (mm) Lengte (mm)	392
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	14.25	Largeur (mm) Breedte (mm)	292
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	14.81	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	290
Code EAN EAN code	05420025800020		



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

14-07-25

Palettisation / Palletisering			
Nombre de cartons par palette Aantal dozen / pallet	40	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	5	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)	617.4		

Code traçabilité: date de production
Traceerbaarheidscode: productiedatum

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

*C. CARACTERISTIQUES 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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

14-07-25

C2- Allergènes / Allergenen

	Présence intentionnelle dans le produit Gekende aanwezigheid in het product		Présence sur Aanwezigheid op		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON/NA
	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	Beheersing van kruisbesmetting JA/NEE/NVT
Gluten, céréales contenant du gluten, Gluten, glutenbevattende granen	O/J	Farine de blé Tarwebloem	O/J	O/J	N/N
Crustacés Schaaldieren	N/N		N/N	N/N	O/J
Œufs Eieren	O/J	Farce sucre Suikervulling	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



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

14-07-25

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.

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.



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

14-07-25

Alimentariteit 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.