

**A. IDENTIFICATION
IDENTIFICATIE**

A1 – Produit / Product

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Couque beurre pépite chocolat / Boterkoek chocolade korrels	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
023	Couque au beurre et au chocolat crue surgelée Diepgevroren boterkoek met chocolade korrels cru



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	0478/21.56.06	Verstraete Michel (CEO)		

**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 cru product, niet gedoreerd, vereist rijzen en bakken voor consumptie.

☒ Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

☐ Consommateurs finaux / Consumenten

B2 – Etiquetage / Etikettering

Farine de FROMENT, beurre 19% (LAIT), eau, chocolat 10 % (pâte de cacao, sucre, lecithine de SOJA, arôme naturel de vanille), levure, sucre, dextrose, fructose, GLUTEN, sel, protéines de BLE hydrolysées, acidifiant (E300), enzymes, saccharose.

TARWEBLOEM, boter 19% (MELK), water, chocolade 10% (cacaomassa, suiker, SOJA lecithine, natuurlijk vanille aroma), gist, suiker, dextrose, fructose, GLUTEN, zout, gehydrolyseerde TARWE eiwitten, zuurteregelaar (E300), enzymen, saccharose.

04/05/2022

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	%	% PF	Origine
Farine	42	FR, BE, DE	Farine de blé			
			Gluten de blé			
Beurre (82% MG)	19	NL	lait			NL, BE, DE
Eau	20	BE				
Chocolat	10	BE	cacao	54	5,4	Afrique ouest
			sucré (betterave)	45	4,5	FR, BE
			émulsifiant (E322)	0,5	0,05	IN, RS
			arôme naturel de vanille	0,1	0,01	MG
Levure	3	BE				
Sucré inverti (betterave)	2,0	BE	dextrose	50	1	
			fructose	47	0,94	
			saccharose	3	0,06	
Sucré (betterave)	2,0	BE				
Améliorant	1,0	FR	gluten de blé			
			farine de blé			
			protéines de blé hydrolysées			
			acide ascorbique (E300)			
			enzymes			
Sel	0,8	DE				
Colorant carotène naturel	0,01	BE	E160a11			

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	%		Oorsprong
Bloem	42	FR, BE, DE	tarwebloem			
			tarwegluten			
Boter (82% MG)	19	NL	melk			NL, BE, DE
Water	20	BE				
Chocolade	10	BE	Cacao	54	5,4	West-Afrika
			Suiker (bieten)	45	4,5	FR, BE
			Emulgator (E322)	0,5	0,05	IN, RS
			Natuurlijk vanille aroma	0,1	0,01	MG
Gist	3	BE				
Invertsuiker (bieten)	2,0	BE	dextrose	50	1	
			fructose	47	0,94	
			saccharose	3	0,06	
Suiker (bieten)	2,0	BE				
Verbeteraars	1,0	FR	tarwegluten			
			tarwebloem			
			gehydrolyseerde tarwe eiwitten			
			ascorbinezuur (E300)			
			enzymen			
Zout	0,8	DE				
Natuurlijke caroteen kleurstof	0,01	BE	E160a11			

04/05/2022

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g cru product	
Energie / Energie (KJ/Kcal)	1482/355
Lipides / Lipiden	20.1
Dont saturé / Waarvan gesatureerd	14.5
Glucides / Koolhydraten	34.0
Dont sucre / Waarvan suiker	5.7
Protéines / Eiwitten	8.2
Sel / Zout (NaCl)	0.99

B5 – Conservation et transport / Conservering 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	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

04/05/2022

B7– Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (g) +/-5% / Gewicht (g) +/-5%	85	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	7.2
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	4.5
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	3.5
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	150
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)	0.015	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)	0.450	Longueur (mm) Lengte (mm)	385
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	12.75	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	13.2	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code			
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)	659		

Code traçabilité : numéro de séquence de production
Traceerbaarheidscode : productievolgnummer

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

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 Tarwebloem	O/J	O/J	N/N
Crustacés Schaaldieren	N/N		N/N	N/N	O/J

04/05/2022

Eufs 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	O/J		O/J	O/J	N/N
Lait Melk	O/J		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	N/N		O/J	O/J	N/N
Sulfites (plus de 15ppm) Sulfieten (meer dan 15ppm)	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.

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



FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

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 voedsel ingrediënten met ioniserende straling.

Contaminants / Verontreinigingen

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.

Panistar verklaart dat het product vermeld in deze technische fiche voldoet aan Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

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



FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE FICHE

04/05/2022

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.