

10/05/2022

**A. IDENTIFICATION  
IDENTIFICATIE**

**A1 – Produit / Product**

Dénomination commerciale / Handelsnaam	
Galette des rois frangipane 18cm Driekoningentaart frangipane 18 cm	
Code article / Artikelcode	Dénomination légale / Wettelijke naam
14901	Galette feuilletée à la margarine au fourrage à la frangipane santon Panistar Margarine bladerdeeg met frangipanevulling met standaard boon
14911	Galette feuilletée à la margarine au fourrage à la frangipane sans santon Margarine bladerdeeg met frangipanevulling zonder boon
14921	Galette feuilletée à la margarine au fourrage à la frangipane santon client Margarine bladerdeeg met frangipanevulling met boon van klant



**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	<a href="mailto:secretariat@panistar.com">secretariat@panistar.com</a>	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 et non décoré, nécessite une cuisson avant consommation

Diepgevroren cru product, niet gedoreerd, vereist bakken voor consumptie.

Utilisateurs professionnels / Professionele gebruikers

Consommateurs finaux / Consumenten



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

B2 – Etiquetage / Etikettering

Frangipane 42% (AMANDE 22%, sucre, matière grasse végétale (palme, colza), OEUF, 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, margarine (matière grasse végétale (palme, colza), eau, sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330)), eau, sucre, sel, malt de FROMENT, beurre (LAIT),.

Frangipane 42% (AMANDEL 22%, suiker, plantaardige vetten (palm, koolzaad), EI, TARWEBLOEM, banketbakkersroom (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder, LACTOserum, EI, kokosolie, verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii), geleermiddel (E401), aroma's, bewaarmiddel (E202), kleurstof (E160ai)), rijstmeel, zetmeel, natuurlijk AMANDELaroma, rijsmiddel (E450, E500), emulgator (E415, E471, E475)), TARWEBLOEM, margarine (plantaardige vetten (palm, koolzaad), water, zout, emulgator (E471), zuurteregelaar (E330)), water, suiker, zout, TARWEMOUT, boter (MELK).

B3 – Composition du produit / Samenstelling van het product

Composition	% PF	Origine	Détail	% PF	Origine	Ingrédients composés détails	% PF	Origine
Frangipane maison	42	BE						
			Amande	7,0	USA			
			Sucre (betterave)	7,0	BE			
			Margarine	7,0	BE	Huile de palme RSPO SG, colza	5,6	Afrique (O, C), Amérique (S, C), Europe, Asie (SE, C)
						eau	< 1,4	BE
						sel	0,03	BE
						Emulsifiant E471 (colza)	< 0,07	DK
						Acidifiant E330 (sucre)	< 0,01	BE
			Œuf de parcours	5,1	BE, NL, FR			
			Farine de froment	3,2	FR, BE, DE			
			Mix pour cake cake	1,7	NL	sucre	0,85	EU
						farine de froment	0,77	FR, DE, DK, SU, UK
						farine de riz	0,03	EU, Amérique sud, Asie, Ghana, Egypte
						amidon de pomme de terre	0,03	EU
						agents levant (E450, E500)	0,02	Asie, Colombie, Papouasie NG
						émulsifiants (E471, E475)	< 0,02	Monde
						Épaississant (E415)	< 0,02	Monde
			Crème pâtissière	1,37	BE	eau,	0,01	BE
						sucre (betterave)	0	FR, EU, UK
						amidon modifié (pomme de terre)	0	DE, NL
						poudre de lait,	0	EU, UK
						lactosérum,	0	FR, BE, DE, NL, ES, IE, NZ
						huile de coco,	0	PH, ID
						Œuf de parcours	0	BE, NL, FR
						épaississant (E339ii, E516, E450iii)	0	BE
						gélifiant (E401),	0	BE
						arômes (vanille, œuf)	0	NL, IT
						conservateur (E202),	0	CN
						colorant (E160ai)	0	ES
			Arôme amande	0,01	BE			
Farine	26	FR, BE, DE	Farine de froment					
			Malt de froment					
Margarine	18	BE	Huile de palme RSPO SG, colza	14,4	Afrique (O, C), Amérique (S, C), Europe, Asie (SE, C)			
			eau	< 3,4	BE			
			sel	0,07	BE			
			Emulsifiant E471 (colza)	< 0,2	DK			
			Acidifiant E330 (sucre)	< 0,03	BE			
Eau	13	BE						
Sucre (betterave)	0,5	BE						
Sel	0,4	DE						
Beurre	traces	NL						

10/05/2022

Samenstelling	% EP	Oorsprong	Detail	% EP	Oorsprong	Details samengestelde ingrediënten	% EP	Oorsprong
Huisgemaakte frangipane	42	BE	Amandel	7,0	USA			
			Suiker (bieten)	7,0	BE			
			Margarine	7,0	BE	Palmolie RSPO SG, koolzaad	5,6	Afrika (O,C), Amerika (S,C), Europa, Azië (SE, C)
						Water	<1,4	BE
						Zout	0,03	BE
						Emulgator E471 (koolzaad)	<0,07	DK
						Zuurteregelaar E330 (suiker)	<0,01	BE
			Vrije uitloop eieren	5,1	BE, NL, FR			
			Tarwebloem	3,2	FR, BE, DE			
			Cakemix	1,7	NL	Suiker	0,85	EU
						Tarwebloem	0,77	FR, DE, DK, SU, UK
						Rijstmeel	0,03	EU, Zuid-Amerika, Azië, Ghana, Egypte
						Aardappelzetmeel	0,03	EU
						Rijsmiddel (E450, E500)	0,02	Azië, Colombia, Papoea-NG
						Emulgator (E471, E475)	<0,02	Wereld
						Verdikkingsmiddel (E415)	<0,02	Wereld
			Banketbakkersroom	1,37	BE	Water	0,009	BE
						Suiker (bieten)	0	FR, EU, UK
						Gemodificeerd zetmeel (aardappel)	0	DE, NL
						Melkpoeder	0	EU, UK
						Lactoserum	0	FR, BE ; DE, NL, ES, IE, NZ
						Kokosolie	0	PH, ID
						Vrije uitloop eieren	0	BE, NL, FR
						Verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii)	0	BE
						Geleermiddel (E401)	0	BE
						Aroma's (vanille, ei)	0	NL, IT
						Bewaarmiddel (E202)	0	CN
						Kleurstof (E160ai)	0	ES
			Amandelaroma	0,01	BE			
Bloem	26	FR, BE, DE	Tarwebloem					
			Tarwemout					
Margarine	18	BE	Palmolie RSPO SG, koolzaad	14,4	Afrika (O,C), Amerika (S,C), Europa, Azië (SE, C)			
			Water	<3,4	BE			
			Zout	0,07	BE			
			Emulgator E471 (koolzaad)	<0,2	DK			
			Zuurteregelaar E330 (suiker)	<0,03	BE			
Water	13	BE						
Suiker (bieten)	0,5	BE						
Zout	0,4	DE						
Boter	Sporren	NL						

B4 – Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit cru Gemiddelde voedingswaarde per 100g cru product	
Energie (KJ/Kcal)	1713/412
Lipides	27.3
Dont saturé	11.7
Glucides	34.2
Dont sucre	11.8
Protéines	6.5
Sel (NaCl)	0.59



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

B5 – Conservation et transport / Conservering en transport

Date de durabilité minimale (DDM) Minimale houdbaarheidsdatum	Conditions conservation et de transport Opslag- en transportcondities
24 mois / 24 maanden	-18°C

B6– Conseils d'utilisation / Gebruiksaanwijzingen

Décongélation / Ontdooien	Laisser dégeler +/- 4h à 5h à t° ambiante ou mettre la veille en chambre froide (+ 4°C) sous housse plastique.  Laat +/- 4 à 5 uur ontdooien op kamertemperatuur of plaats de dag voordien afgedekt onder plastic in een koelkamer (+ 4°C).
Préparation / Voorbereiding	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.  Duw de randen voorzichtig aan met de vingers, bestrijk de taart met losgeklopt ei en breng een decor aan met de achterkant van een vork. Knip met een schaar een gleuf in het midden van de taart om stoom te laten ontsnappen tijdens het bakken.
Cuisson / Bakken	Préchauffer le four à air pulsé ou rotatif à 200°C, cuire 45 minutes à 170°C. Ouvrir la clé 10' avant la fin de cuisson.  Verwam de hetelucht- of rotatieoven voor op 200°C en bak 45 minuten op 170°C. Sleutel openen 10' voor het einde.

B7– Logistique / Logistiek

Caractéristiques du produit / Producteigenschappen			
Poids (kg) +/-5% Gewicht (g) +/-5%	0.380 +/-5%	Longueur (cm) +/-5% Lengte (cm) +/-5%	18 +/-5%
		Largeur (cm) +/-5% Breedte (cm) +/-5%	18 +/-5%
		Hauteur (cm) +/-5% Hoogte (cm) +/-5%	2.2 +/-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	20
Poids sac (kg) Gewicht zak (kg)	0.015	Longueur Lengte	660



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

		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)	0.420	Longueur (mm) Lengte (mm)	385
Poids net colis (kg) Netto pakketgewicht (kg)	7.6	Largeur (mm) Breedte (mm)	265
Poids brut colis (kg) Bruto pakketgewicht (kg)	8.0	Hauteur (mm) Hoogte (mm)	255
Code EAN EAN code	05420025849012 - 05420025849111 (sans santon/zonder boon) 05420025849210 (santon client/boon klant)		
<b>Palettisation / Palletisering</b>			
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)	410		

Code traçabilité : numéro de séquence de production  
Traceerbaarheidscode : productievolgnummer

DDM minimum à la réception : 8 mois  
THT bij ontvangst : 8 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	1 fois/an 1 maal/jaar	BRD 07/06-07/4



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

	Afwezigheid in 25 g		
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- Physico-chimique / Fysico-chemie

Paramètre Parameter	Seuil – tolérance Drempelwaarde - tolerantie	Méthode Methode
PH (produit cuit) PH (gebakken product)	5.9	ISO 2917
Aw (produit cuit) Aw (gebakken product)	0.864 à 20°C	ISO 21807

C3- 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
Œufs Eieren	O/J	Œufs Eieren	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



FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

Soja Soja	N/N		O/J	O/J	N/N
Lait Melk	O/J	Beurre, crème pâtissière, cake mix Boter, banketbakkersroom, cake mix	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				
Fruits à coque Noten	O/J	Amande Amandel	O/J	O/J	N/N
Sulfites (plus de 15ppm) Sulfieten (meer dan 15ppm)	N/N		O/J	O/J	O/J

C4- 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.



## FICHE TECHNIQUE TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

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 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 levensmiddelen in contact te komen en tot intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EG.





FICHE TECHNIQUE  
TECHNISCHE FICHE

10/05/2022

**Nanotechnologie / Nanotechnologie**

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

Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig uit nanotechnologie.