

	BEHEERD DOCUMENT	FM012
	PRODUCTSPECIFICATIE DIEPVRIES	Versie: v1
	PANNENKOEKEN	Datum: 01/09/2024
Formulieren		Pagina 1 van 4

Productnaam Nom du produit	Verse artisanale pannenkoeken van Pannenkoeken Peter DIEPGEVROREN Pannenkoeken Peter crêpes frais artisanales CONGELÉS		
Omschrijving product Description produit	Gebakken pannenkoeken, kant en klaar Crêpes prêt-à-manger		
Productiemethode Méthode de production	Product is verhit en vervolgens diepgevroren Produit cuit, chauffé et ensuite congelé		
Houdbaarheidstermijn Durée de conservation	4 maanden na productie 4 mois après date de production		
Bewaar-/transportcondities Conditions conservation/transport	Tussen -18°C en -25°C Entre -18°C et -25°C		
Gebruiksvoorschriften Mode d'emploi	Moet bereid worden voor consumptie: 2.00 min bij 900 W in de microgolfoven. (per portie van 2 pannenkoeken op een bord) Réchauffer avant de consommer: 2.00 min à 900W au four à micro-ondes (pour 1 portion de 2 crêpes sur une assiette)		
Productclaims Revendication produit	geen non		
Ingrediënten + land van oorsprong per ingrediënt Ingédients	Tarwebloem, eieren, melkpoeder, water, zonnebloemolie, suiker, bakpoeder, aroma vanille, zout, bicarbonaat Farine de blé, oeufs, poudre de lait, eau, huile de tournesol, sucre, levure, arôme de vanille, sel. Poudre à lever: bicarbonate		
Allergeneninformatie Informations sur les allergènes	Gluten, ei, melk Gluten, oeuf, lait		
Voedingswaarde (per 100 g) Valeur nutritionnelle (par 100g)	Energie/Énergie	895	kJ
		214	kcal
	Vetten/Matières grasses	3.58	g
	waarvan verzadigde vetzuren dont acides gras saturés	2.29	g
	Koolhydraten/Glucides	21.2	g
	waarvan suikers/dont sucres	5.6	g
	Eiwitten/Protéines	5.6	g
	Zout/Sel	1.28	g
Chemische parameters/normen Paramètres chimiques/normes	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Belgische en Europese wetgeving. Les produits répondent aux exigences de la législation belge et européenne. pH: 5.5 - 6 AW:0.95 - 0.96		
Microbiologische parameters/normen Paramètres microbiologiques/normes	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Belgische en Europese wetgeving. Les produits répondent aux exigences de la législation belge et européenne. Microbiologische normen*: Normes microbiologiques*:		

	BEHEERD DOCUMENT	FM012
	PRODUCTSPECIFICATIE DIEPVRIES	Versie: v1
	PANNENKOEKEN	Datum: 01/09/2024
Formulieren		Pagina 2 van 4

	Parameter	Target	Tolerance	Use by date / Best before date*
	Aerobic (mesophilic) count Lactic acid bacteria (LAB)	Only deemed relevant if baked goods are filled, topped or iced with components which are not baked along Due to variability in fillings and added ingredients: threshold values to be set in-house by baseline studies		
	Osmophilic yeasts	< 100	500	3 x 10 ⁵
	Xerophilic moulds	< 100	500	No visible mould formation
	Enterobacteriaceae	Only deemed relevant if baked goods are filled, topped or iced with components which are not baked together or if the baked good is prone to post-contamination Threshold values to be set in-house by baseline studies		
	<i>E. coli</i>	< 10 (a)	< 50 (a)	< 50 (a)
	coagulase-positive staphylococci	3 x 10 ²	3 x 10 ³	1 x 10 ⁵
	(presumptive) <i>Bacillus cereus</i>	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	Absence in 25 g		
	<i>Listeria monocytogenes</i> ¹	Absence in 25 g (b)	< 100/g (b)	100
Fysische parameters/normen Paramètres/normes physiques	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Belgische en Europese wetgeving. Les produits répondent aux exigences de la législation belge et européenne. Ongewenste bestanddelen (glas, hout, metaal, etc.) zijn afwezig. Les composants indésirables (verre, bois, métal, etc.) sont absents.			
GMO/OGM	Het product bevat geen ingrediënten die gemaakt zijn met of bestaan uit genetisch gemodificeerde organismen. le produit ne contient aucun ingrédient fabriqué avec ou composé d'organismes génétiquement modifiés;			
Wetgeving Législation	Het product voldoet aan de eisen gesteld in Belgische en Europese wetgeving. Le produit répond aux exigences de la législation belge et européenne.			
Verpakkingswijze Méthode d'emballage	Golfkartonnen doos met daarin plastic zak met 34 pannenkoeken, gescheiden per 2stuk door boterpapier. Boîte de carton ondulé rempli avec sachet plastique contenant 34 crêpes, séparé par 2pc avec un séparateur de papier.			
Verpakkingsmateriaal Matériau d'emballage	Sac plastique transparente HDPE, séparateurs en papier Denapack WS vetwerend natsterk 41g/m ² Plastic zak transparant HDPE, scheidingsvellen in papier Denapack WS vetwerend natsterk 41g/m ²			
Gewicht/volume per verpakkingseenheid Poids/volume par unité de vente au consommateur	34 pannenkoeken 34 crêpes			
Informatie op etiket/verpakking	Productnaam, ingrediëntendeclaratie, gewicht, batchnummer, THT, bedrijfsnaam, bewaarvoorschrift, EG nummer.			

	BEHEERD DOCUMENT	FM012
	PRODUCTSPECIFICATIE DIEPVRIES	Versie: v1
	PANNENKOEKEN	Datum: 01/09/2024
Formulieren		Pagina 3 van 4

Information l'étiquette/emballage	sur	Nom du produit, déclaration des ingrédients, poids, numéro de lot, THT, nom de l'entreprise, instructions de stockage, numéro CE.
--	------------	---

Allergenen-Lijst/liste des allergènes

GS1 code	Allergeen/allergène	Recept bevat La recette contient (X)
UW	Tarwe/Blé	X
NR	Rogge/Seigle	
GB	Gerst/Orge	
GO	Haver/Avoine	
GS	Spelt/Épautre	
GK	Kamut/	
AW	(*) <i>Gluten bevattende granen</i> <i>céréales contenant du gluten</i>	X
AC	Schaaldieren/Crustacé	
AE	Ei/Oeuf	X
AF	Vis/Poisson	
AP	Aardnoten (pinda's)/Cacahuëtes	
AY	Soja	
AM	Melk/Lait	X
SA	Amandelen/Amandes	
SH	Hazelnoten/Noisettes	
SW	Walnoten/Noix	
SC	Cashewnoten/Noix de cajou	
SP	Pecannoten/Noix de pécan	
SR	Paranoten/Noix du Brésil	
ST	Pistachenoten/Pistaches	
SM	Macademianoten/Noix de macadamia	
AN	(*) <i>Noten (schaalvruchten)</i> <i>Noix (*)</i>	
BC	Selderij/Céleri	
BM	Mosterd/Moutarde	
AS	Sesam/Sésame	
AU	Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2 Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) à des concentrations	

	BEHEERD DOCUMENT	FM012
	PRODUCTSPECIFICATIE DIEPVRIES	Versie: v1
	PANNENKOEKEN	Datum: 01/09/2024
Formulieren		Pagina 4 van 4

	supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2	
NL	Lupine/Lupin	
UM	Weekdieren/Mollusques	

Kruisbesmetting: geen
Contamination croisée : aucune