Usine :	DOCUMENT QUALITE	Codification : FT VE840
		Emis le :
Version: 14	FICHE TECHNIQUE	Actualisé le : 06/03/26
		Ligne : Liège
	Gaufre de Liège PM : VE840/R031803	Atelier : NA
		Page : 1/1

Validation : J.Mouvier | Approbation de la direction : JN Rombaux

Dénomination / Benaming / product name	Gaufres de Liège margarine / Luikse Wafels met plantaardige / Liege Waffles with margarine Produit cuit / gebakken product / cooked product
Poids net par gaufre / Netto gewicht per stuk / Net weight per piece	90g
Ingrédients / ingredienten / ingredients	Farine de **blé (gluten)**, margarine* (huiles et graisse végétales (palme), eau, sel, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), acidifiant (acide citrique), colorant (caroténoïdes), arôme naturel), sucre, levure, **œufs**, sirop de sucre inverti, poudre de **lait**, sel, arôme. **Wheat** flour **(gluten)**, margarine* (vegetable oils and fats (palm), water, salt, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), acid (citric acid), color (carotenes), natural flavour), sugar, yeast, **eggs**, inverted sugar syrup, powdered **milk**, salt, flavour. **Tarwe**bloem **(gluten)**, plantaardige* (plantaardige oliën en vetten (palm), water, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), voedingzuur(citroenzuur), kleurstof (carotenen), natuurlijk aroma), suiker, gist, **eieren**, invertsuikerstroop, **melk**poeder, zout, aroma. *contribue à la production (SG) de l'huile de palme durable certifiée RSPO (BVC-RSPO-FR076114). * draagt bij aan de productie (SG) van RSPO-gecertificeerde duurzame palmolie (BVC-RSPO-FR076114). * contributes to the production (SG) of RSPO certified sustainable palm oil (BVC-RSPO-FR076114).

Allergènes + = présence /- = absence Sur base du règlement UE 1169/2011 **Allergeen** + = aanwezigheid /- = afwezigheid Op basis van EU verordening 1169/2011 **Allergen** + = presence /- = absence Based on the UE regulation 1169/2011	**Gluten**	**Gluten**	**Gluten**	+	**Lait et lactose**	**Melk en lactose**	**Milk and Lactose**	+
	Œufs	**Eieren**	**Eggs**	+	Fruits à coque	Noten	Nuts	-
	Poisson	Vis	Fish	-	Soja et dérivés	Soja en derivaten	Soy and derivates	-
	Arachides	Pinda's	Peanuts	-	Sésame	Sesam	Sesame	-
	Lupin	Lupine	Lupine	-	Sulfites (>10ppm)	Sulfieten (>10ppm)	Sulphites (>10 ppm)	-
	Céléri	Selderij	Celery	-	Mollusques	Schelpdier	Shellfish	-
	Moutarde	Mosterd	Mustard	-	Crustacés & dérivés	Schaaldieren & derivaten	Crustaceans & derivates	-

Données issues de l'étude HACCP de nos fournisseurs de MPs et sur nos propres sites de fabrication.
Gegevens van de HACCP-studie van onze leveranciers van MP's en op onze eigen productielocaties.
Data from the HACCP study of our suppliers of MPs and on our own manufacturing sites.

Personnes vulnérables **Kwetsbare mensen** **Vulnerable group**	Ne convient pas aux nouveaux nés et aux personnes présentant des allergies au **gluten, lactose, œufs.** Niet geschikt voor pasgeborenen en mensen met **gluten, lactose, eieren** allergie. Not suitable for newborns and people with **gluten, lactose, eggs** allergies.

Stockage et conservation / Opslag en conservering / Storage and conservation	Emballage / Verpakking/ Packaging/	T° ambiante / Kamer temperatuur / Ambient temperature	Congelé* / Bevroren* / Frozen*	Après décongélation** / Na het ontdooien** / After thawing**
	Bag in Box	5 jours/ dagen/ days	18 mois / maanden/months	5 jours/ dagen/ days
	Flow pack	42 jours/ dagen/ days	18 mois / maanden/months	42 jours/ dagen/ days

* Conserver à -18°C / Bewaren bij -18 ° C /Keep frozen below -18°C.
**Ne pas recongeler après décongélation / Ontdooide produkten nooit opnieuw invriezen/ Do not refreeze once thawed.
En vieillissant le produit devient moins tendre / Na verloop van tijd wordt het product minder mals/ As it ages, the product becomes less tender

Conseil d'utilisation, Stockage et conservation **Gebruik advies, opslag en bewaring** **Use advice, Storage and conservation**	Produit à consommer en l'état. Pour conserver la qualité de ce produit, veillez à refermer convenablement l'emballage et à le garder à l'abri du soleil dans un lieu propre et tempéré. Kant-en-klaar product. Om de kwaliteit van dit product te behouden, moet u het pakket veilig afsluiten en het op een schone, koele plaats uit de buurt van de zon houden. Ready-to-eat product. To maintain the quality of this product, be sure to close the package securely and keep it away from the sun in a clean, cool place.

Caractéristiques organoleptiques :	Texture / Structuur / Texture	Tendre / Tendre / Tender
	Goût / Smaak / Taste	Sucre / Suiker / sugar
Organoleptische kenmerken:	Odeur / Geur / Smell	pâtisserie / gebak / pastry
Organoleptic characteristics:	Couleur / Kleur / Color	Doré, brun / goud, bruin / golden, brown

Valeurs nutritionnelles moyennes / Voedingswaarde/ Nutritional Value

1 portion/ deel (90g)**



Pour/ voor / for 100g:
1877 kJ / 449 kcal

Analyse : 03/03/23	Pour / voor/ for 100g		1 Portion/ deel (90g)		%RNJ*	
Valeur énergétique (fibres compris)	1877	KJ	1689	KJ	20	%
Energie / Energy :	449	Kcal	404	Kcal	20	%
Matière grasse/ Vetten / Fat	24,5	g	22,05	g	32	%
Dont acides gras saturés / waarvan verzadigd / which saturates	11,27	g	10,14	g	51	%
Glucides / koolhydraten / carbohydrates	51,3	g	46,17	g	18	%
Dont sucres/ waarvan suikers/ which sugars	21,8	g	19,62	g	22	%
Protéines / Eiwitten / Proteins :	5,2	g	4,68	g	9	%
Sel / Zout / Salt :	0,81	g	0,7	g	12	%
Fibres alimentaires/ Voedingsvezel / Fibers	1,2	g	1,08	g		

* Apport de référence pour un adulte type / Referentie-inname voor een typische volwassene/ Reference intake for a typical adult : (8400KJ/2000Kcal).
**1 portion/ deel = 1 gaufre/ wafel/waffle (90g).

Caractéristiques physico-chimiques / Fysisch-chemische eigenschappen / Physico-chemical characteristics	*valeur standard / standard value*	*Tolérance/ Tolerance*	Diminue en vieillissant / Vermindert na verloop van tijd / Decreases it ages
Humidité / vochtigheid / Moisture(g)	16,8	-1 / + 1	
Aw	0,81	<0,90	
pH	6	-0,5 / +1,5	
Cendres / As / Ashes	1,03/100g	+/- 0,03%	

Mycotoxines	*normes/ standard*	*valeur/ value*
Aflatoxine totale	Σ < 4µg / Kg	< 1 µg / Kg
Ochratoxine A		< 2 µg / Kg

Métaux lourds et pesticides **Zware metalen en pesticiden /** **Heavy metals and pesticides**	Nous respectons la législation en vigueur en Europe en matière de contenance de métaux lourds et pesticides dans les denrées alimentaires We respecteren de wetgeving die in Europa van kracht is met betrekking tot het gehalte aan zware metalen en pesticiden in levensmiddelen We respect the legislation in force in Europe regarding the content of heavy metals and pesticides in foodstuffs
Statut O.G.M. **G.G.O. -staat** **G.M.O- status**	Sur base des déclarations de nos fournisseurs et du Règlement 1829/2003, ce produit ne nécessite pas d'être étiqueté comme contenant des Organismes Génétiquement Modifiés. Op basis van de verklaringen van onze leveranciers en Verordening 1829/2003 hoeft dit product niet te worden geëtiketteerd als bevattende genetisch gemodificeerde organismen. Based on the statements of our suppliers and Regulation 1829/2003, this product does not need to be labeled as containing genetically modified organisms.

Caractéristiques micro-biologiques *(analysés selon notre plan d'analyse interne)* **/ Micro-biologische kenmerken** *(geanalyseerd volgens ons interne analyseplan)* **/ Micro-biological characteristics** *(analyzed according to our internal analysis plan)*	*Paramètres / Instellingen / Parameter*	*valeur std*	*tolérance max*
	Levures / Gisten/ Yeasts (/ g)	<100	<100
	Moisissures / Shimmels / Moulds (/ g)	<100	<100
	Entérobactéries à 30°C / Enterobacteriën bij 30 ° C / Enterobacteria at 30 ° C (/ g)	<100	<100
	Entérocoques fécaux / Faecale enterococci / Faecal enterococci (/g)	Non détecté	Non détecté
	Salmonelles/Salmonella /Salmonella (dans 25g)	Non détecté	Non détecté
	Germes aérobies mésophiles / Mesofiele aërobe kiemen/ Mesophilic aerobic germs (/ g)	<1000	<1000
	Escherichia coli / Escherichia coli (/ g)	<10	<10
	Staphylocoques à coagulase positive / Positieve coagulase staphylococcus / Positive coagulase staphylococcus (/ g)	<100	<100
	Bacilus cereus (/ g)	<100	<100
	Listéria monocytogènes/25g	Non détecté	Non détecté

Contact alimentaire des emballages **Verpakking met voedselcontact** **Food contact packaging**	Nous attestons que les emballages utilisés sont aptes au contact alimentaire conformement au règlement CE n° 1935/2004, 10/2011 et Règlement UE 2017-752 We verklaren dat de gebruikte verpakking geschikt is voor contact met voedingsmiddelen in overeenstemming met EG-verordening nr. 1935/2004, 10/2011 en EU-verordening 2017-752 We certify that the packaging used is suitable for food contact in accordance with EC Regulation No. 1935/2004, 10/2011 and EU Regulation 2017-752