

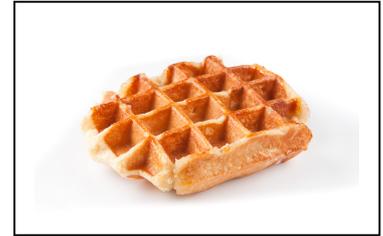
	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification : G48VA110P FR V3
	GAUFRE DE LIEGE VANILLE – 110G	Date : 28-02-2025
		Version : 03
		Page : 1/6

1. Identification

1.1. Produit

Dénomination du produit : Gaufres de Liège Vanille 110g

Code EAN :



Code Article	Libellé produit	Code EAN Produit	Code EAN Carton
G48VA110P	Boite de 48 gaufres vanille	5425035990211	

Conditionnement

Taille	Recette	Type d'emballage
110g	Principia Vanille	Foodservice vrac (sac alimentaire)

Products are in agreement with EU 1935-2004 & EU 10-2011 concerning materials and articles in contact with foodstuffs.

1.2. Fournisseur

Nom de la société	Gaufres Geurts S.P.R.L.	Certification	IFS : INS228/01/0394_117677
Site de fabrication	Rue du Parc Industriel, 16 B-4300 Waremme	N° d'autorisation sanitaire	2.220.408.687 (AFSCA) AER/LIE/020625
Téléphone	+32 19 544 199	Service Qualité	Mickaël Vanderhaegen (qpc@gofrino.eu)
Fax	+32 19 545 508	Service Commercial	David Reverseau (david@atomfood.fr)
E-mail	commerce@gofrino.eu	Contact en cas d'urgence	Mickaël Vanderhaegen : +32 (0)472 58 21 04
Website	www.gofrino.eu		

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification : G48VA110P FR V3
	GAUFRE DE LIEGE VANILLE – 110G	Date : 28-02-2025
		Version : 03
		Page : 2/6

2. Description du produit

2.1. Composition

Ingrédients : farine de **BLE** (agent de traitement de la farine : E300), margarine [huiles et graisses végétales raffinées (palme RSPO SG, colza), eau, jus de citron concentré], sucre perlé (17.2%), eau, levure, **ŒUFS** entiers, **BEURRE** (3.4%), sirop de sucre inverti, sel, **LAIT** entier en poudre, arôme naturel. Peut contenir des traces de **SOJA**.

2.2. Valeurs nutritionnelles moyennes

	Paramètres	Valeur / 100g	Valeur par portion (110g)	% RNJ* par portion
Valeurs énergétiques	Kcal	421.0	463.1	23.4%
	KJ	1762.0	1938.2	23.4%
Analyse nutritionnelle de base (en g)	Matières grasses – dont:	19.8	21.8	32.2%
	Acides gras saturés	10.0	11.0	73.7%
	• Acides gras mono-insaturés	7.6	8.4	
	• Acides gras polyinsaturés	2.2	2.4	
	• Acides gras Trans	0.1	0.1	
	Glucides / Hydrates de carbone	54.1	59.5	22.3%
	dont sucres	22.5	24.7	27.0%
	Fibres alimentaires	1.5	1.6	
	Protéines	5.7	6.3	15.4%
Sel	0.8	0.9	20.2%	
Autres	Humidité	17.0	18.7	
	Cendres	1.5	1.6	
	pH	5.4		
	Aw	0.862		

*Calculé pour un adulte avec un apport moyen de 2000 Kcal par jour.

2.3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Goût Texture	Odeur	Texture
brun clair à brun	Gaufre légèrement vanillée	Odeur de pâtisserie – gaufre sucrée au beurre	Croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur

2.4. Caractéristiques physiques

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS GAUFRE DE LIEGE VANILLE – 110G	Codification : G48VA110P FR V3 Date : 28-02-2025 Version : 03 Page : 3/6

	Poids Net	Largeur	Longueur	Epaisseur
1 Gaufre	110 grammes	+/-10 cm	+/-13 cm	+/-2,7 cm

2.5. Conseils d'utilisation

- Préchauffer le four à 100 degrés – réchauffer 2 min
- Réchauffer à 120 degrés pendant 50 sec avec un fer professionnel
- Possibilité de réchauffer la ou les gaufre(s) au toaster ou à la salamandre pendant 2 minutes.
- Pas de Micro-ondes

2.6. Etiquetage

Identification du lot

Support (emballage)	Emplacement sur l'emballage	Description	Type d'identification
Carton	Le côté court de carton – coin supérieur	<ul style="list-style-type: none"> • Date d'expiration : Jour/Mois/Année • N° de lot : Année/Jour de l'année 	Etiquette
Palette	1 côté	<ul style="list-style-type: none"> • N° de lot : Année/Jour de l'année /lot 	Feuille A4

Etiquette :

- Les étiquettes sont réalisées selon les exigences réglementaires.
- Les informations reprises sur l'étiquette palette sont, au minimum :
 - La date d'expiration
 - Le n° de lot
 - Le nom du client
 - La mention « A conserver à max. -18°C »
- Les informations reprises sur l'étiquette carton sont, au minimum :
 - La date d'expiration
 - Le n° de lot
 - Le nom du produit
 - Le poids net – le poids brut
 - La liste des allergènes
 - Les instructions de conservation

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification : G48VA110P FR V3
	GAUFRE DE LIEGE VANILLE – 110G	Date : 28-02-2025
		Version : 03
		Page : 4/6

2.7. Emballage

Conditions

Les gaufres sont emballées dans un environnement réfrigéré.

Caractéristiques

Quantité	Emballage	Composition	Grammage carton	Epaisseur carton	Dimensions carton
Boite de 48 gaufres vanille	Caisse américaine avec un scotch transparent résistant	Vrac-carton & sac bleu alimentaire	485g	7 mm	360x285x210 mm

Palettisation

Produit	Poids d'un carton	Type de palette	Emballage Palette	Nombre de cartons par palette	Poids d'une euro palette
Boite de 48 gaufres vanille	5,28 kg net – 5,79 kg brut	Euro palette (bois) 120*80*15 cm 25 kg	Palette filmée avec intercalaire tous les 2 étages	56	295,68 kg net – 350,52 kg brut

Quantités

Boite de 48 gaufres vanille

	Nombre de gaufres 110g	Nombre de cartons	Nombre d'étages
Par carton	48		
Par étage	384	8	
Par palette	2688	56	7

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification : G48VA110P FR V3
	GAUFRE DE LIEGE VANILLE – 110G	Date : 28-02-2025 Version : 03 Page : 5/6

2.8. Conservation

Conditions de conservation	Congélateur (Min -18°C)	Température Ambiante
Durée de conservation	12 mois après la date de production	30j à partir de la date de production
	Après décongélation : 21j à température ambiante	

Déclaration étiquetage : à consommer de préférence avant le xx/xx/xxxx – jour/mois/année

3. Caractéristiques

3.1. Microbiologiques

Paramètres	Unité	Valeur cible	Valeur Maximale
<i>Escherichia coli</i>	Ufc/g	<10	<100
Staphylocoques à coagulase positive	Ufc/g	<10	<100
Bacillus cereus	Ufc/g	<100	<1000
Moisissures	ufc	<100	<1000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ufc/g	Absence	<100
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Absence	Absence

Microbiological criteria referring to the European regulation EC 2073/2005 and its amendments.

3.2.

3.3.

3.4.

3.5.

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification : G48VA110P FR V3
	GAUFRE DE LIEGE VANILLE – 110G	Date : 28-02-2025
		Version : 03
		Page : 6/6

3.6. Allergènes

Ingredients and allergenic products which have to be mentioned on the label of foodstuffs in application of the regulation (EU) No 1169/2011.

Substances vectrices d'allergènes majeurs	I	T
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine épeautre) et produits à base de ces céréales :	OUI	OUI
Blé (froment)	OUI	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	OUI	OUI
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides / cacahuètes et produits à base d'arachides / cacahuètes	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	OUI
Lait et produits à base de lait	OUI	OUI
Fruits à coques : noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits à coques	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésames et produits à base de graines de sésames	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites (E 220 – E 228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin ou produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques	NON	NON

I = Présent dans le produit comme Ingrédient

T = Traces liées aux contaminations croisées éventuelles chez les fournisseurs et dans nos ateliers

3.7. Attestations

O.G.M : Absence de matières premières issues d'organismes génétiquement modifiés.

Ionisation : Aucune matière première n'a été soumise à l'ionisation.

Conforme aux réglementations européennes.