

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS GAUFRE DE LIEGE – PRINCIPIA CANNELLE– 110g	Codification : G48CA110 FR V9
		Date : 28-02-2025
		Version : 9
		Page : 1/6

1. Identification

1.1. Produit

Dénomination du produit : Gaufres de Liège Principia Cannelle 110g

Code Article : G48CA110 (carton de 48 gaufres Principia Cannelle Vrac)

Code EAN : 5425035990112



Conditionnement

Taille	Nombre de gaufres par carton	Recette	Type d'emballage
110g	48 pièces	Principia cannelle	Foodservice vrac (sac alimentaire)

Our 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 Waremmme	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		

 <small>DEPUIS 1928</small>	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification :	G48CA110 FR V9
	GAUFRE DE LIEGE – PRINCIPIA CANNELLE– 110g	Date :	28-02-2025
		Version :	9
		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 (colza, coprah), eau, sel, jus de citron concentré, colorant : bêta-carotène], sucre perlé (17%), eau, levure, **ŒUFS** entiers, **BEURRE** (3.4%), sirop de sucre inverti, sel, **LAIT** entier en poudre, cannelle (0.7%).

Peut contenir des traces de **SOJA**.

2.2. Valeurs nutritionnelles moyennes

	Paramètres	Valeur / 100g	Valeur par portion (110g)	% RNJ* par portion
Valeurs énergétiques	Kcal	426.0	468.6	23.4%
	KJ	1784.0	1962.4	23.4%
Analyse nutritionnelle de base (en g)	Matières grasses – dont:	20.5	22.6	32.2%
	Acides gras saturés	13.4	14.7	73.7%
	• Acides gras mono-insaturés	4.4	4.8	
	• Acides gras polyinsaturés	1.7	1.9	
	• Acides gras Trans	0.1	0.1	
	Glucides / Hydrates de carbone	52.8	58.1	22.3%
	dont sucres	22.1	24.3	27.0%
	Fibres alimentaires	1.3	1.4	
	Protéines	7.0	7.7	15.4%
Sel	1.1	1.2	20.2%	
Autres	pH	5.5		
	Activité de l'eau	0.856		
	Humidité	17.0	18.7	
	Cendres	1.5	1.7	

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

2.3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Goût Texture	Odeur	Texture
brun à brun foncé	Gaufre cannelle	Odeur de pâtisserie – gaufre sucrée à la cannelle	Croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification : G48CA110 FR V9
	GAUFRE DE LIEGE – PRINCIPIA CANNELLE– 110g	Date : 28-02-2025
		Version : 9
		Page : 3/6

2.4. Caractéristiques physiques

	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"> • Date d'expiration : Jour/Mois/Année • N° de lot : Semaine/Jour/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 : G48CA110 FR V9
	GAUFRE DE LIEGE – PRINCIPIA CANNELLE– 110g	Date : 28-02-2025
		Version : 9
		Page : 4/6

2.7. Emballage

Conditions

Les gaufres sont emballées dans un environnement réfrigéré.

Caractéristiques

Emballage	Composition	Grammage carton	Epaisseur carton	Dimensions carton
Caisse américaine avec un scotch transparent résistant (48 pièces)	Vrac-carton & sac bleu alimentaire	485g	7 mm	360x285x210 mm

Palettisation

Poids d'un carton de 48 pièces * 110g	5,28 kg net – 5,79 kg brut
Type de palette	Euro palette (bois) 120 * 80 cm
Emballage Palette	Palette filmée avec intercalaire tous les 2 étages
Nombre de cartons par palette	56 cartons de 48 pièces / euro palette
Poids d'une euro palette	295,68 kg net – 350,52 kg brut

Quantités

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

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

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS	Codification : G48CA110 FR V9
	GAUFRE DE LIEGE – PRINCIPIA CANNELLE– 110g	Date : 28-02-2025
		Version : 9
		Page : 5/6

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
<i>Moisissures</i>	ufc	<100	<1000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ufc/g	Absence/25g	<100
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Absence	Absence

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

	SPÉCIFICATIONS PRODUITS FINIS GAUFRE DE LIEGE – PRINCIPIA CANNELLE– 110g	Codification :	G48CA110 FR V9
		Date :	28-02-2025
		Version :	9
		Page :	6/6

3.2. 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 SO2	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

3.3. 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.