



## Fiche Technique Produits Finis

Gaufres de Bruxelles

MV

Date : 17/09/2025

Version : 1

Rédacteur : Samira Ouattou

Maison Valençon  
101, rue d'Elvaux B-4651 Battice  
Tel : 087.67.48.69  
Fax : 087.67.48.40  
Contact : Maxime Valençon – m.valencon@maisonvalencon.be

### 1. Informations d'étiquetage / Labelling information / Etiketteringsinformatie

**Nom commercial du produit** / **Trade name of the product** / **Handelsbenaming van het product :**  
Gaufres de Bruxelles  
Belgian waffles

**Dénomination de la denrée alimentaire** / **Name of the food** / **Benaming van het levensmiddel :**  
Gaufres artisanale de Bruxelles surgelées  
Frozen artisanal Belgian waffles

**Allégations** / **Claims (EN)** / **Claims (NL)**  
Fabrication artisanale  
Artisanal manufacture

Liste d'ingrédients / List of ingredients / Ingrediëntenlijst	
Français	Farine de <b>BLÉ</b> , <b>LAIT</b> , Eau, <b>ŒUFS</b> , Blanc d' <b>ŒUFS</b> , Améliorant de panification [huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol), dextrose, beurre concentré ( <b>LAIT</b> ), émulsifiant (E471), enzymes, arômes], Sucre perlé, Sel, Arôme vanilline.
Anglais	<b>WHEAT</b> flour, <b>MILK</b> , Water, <b>EGGS</b> , Egg <b>WHITES</b> , Bread improver [vegetable oils and fats (palm, rapeseed, sunflower), dextrose, concentrated butter ( <b>MILK</b> ), emulsifier (E471), enzymes, flavourings], Pearl sugar, Salt, Vanillin flavouring.
Néerlandais	<b>TARWE</b> bloem, <b>MELK</b> , Water, <b>EIEREN</b> , <b>EIWIT van EIEREN</b> , Broodverbetermiddel [plantaardige oliën en vetten (palm, raapzaad, zonnebloem), dextrose, geconcentreerde boter ( <b>MELK</b> ), emulgator (E471), enzymen, aroma's], Parelsuiker, Zout, Vanillinearoma.

**Quantité nette de denrées alimentaires / Net quantity of the food / Nettohoeveelheid van het levensmiddel :** 2750 g

**Date de durabilité minimale** / **Best before date** / **Ten minste houdbaar tot**  
A consommer de préférence avant le : 12 mois après fabrication  
Best before : 12 mois from date of manufacture  
Ten minste houdbaar tot :

**Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation** / **Special storage and/or use conditions** / **Bijzondere bewaar - en/of gebruiksvoorwaarden :**  
A conserver à - 18°C  
Store at - 18°C

**Nom - Raison Sociale / Name - Business name / Naam - Handelsnaam** / **Adresse de l'exploitant du secteur alimentaire / Address of the food business operator / Adres van de exploitant van de levensmiddelenbedrijf :**  
Maison Valençon  
Rue d'Elvaux 101  
B-4651 Battice (Belgium)

**Estampille vétérinaire / Veterinary approval number / Veterinair erkenningsnummer**

Maison Valençon  
Rue d'Elvaux 101  
B-4651 Battice (Belgium)



**Mode d'emploi** / **Rechauffer au four traditionnel à 150°C jusqu'à ce que la gaufre soit croustillante**

### Déclaration nutritionnelle / Nutrition declaration / Voedingswaarde

Valeurs nutritionnelles par / Nutrition information per / Voedingswaarde per	100 g
Valeur énergétique / Energy value / Energie	1078kJ / 258 kcal
Matières grasses / Fat / Vetten	14,06 g
Dont / of which / waarvan - Acides Gras Saturés / Saturates / verzadigde vetzuren	8,5 g
Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten	25,2 g
Dont / of which / waarvan - Sucres / Sugars / Suikers	3,2 g
Protéines / Protein / Eiwitten	6,5 g
Sel / Salt / Zout	0,1 g

	<b>Fiche Technique Produits Finis</b>	MV
	<b>Gaufres de bruxelles</b>	Date : 17/09/2025
		Version : 1
		Rédacteur : Samira Ouattou

## 2. Caractéristiques du produit / Characteristics of the product / Kenmerken van het product

### Caractéristique physiques / Physical characteristics / Fysische kenmerken

**Poids / Weight / Gewicht** +/110 g par pièce

**Nombre de pièce par emballage / Number of pieces par pack / Aantal stuks per verpakking** 25 pièces par carton / 25 unit per box /

**Conservation du produit** A conserver à - 18°C (ou maximum 3 jours au réfrigérateur)

**Product storage** Store at - 18°C (upt to 3 days in the refrigerator)

**Productbewaring**

### Caractéristiques microbiologique du produit / Microbiological characteristics of the product / Microbiologische jkenmerken van het product

Micro-organismes Micro-organisms Micro-organismen	Valeur cibles Target values Streefwaarden	Limites Limits Grenswaarden
Germes totaux	< 10 <sup>5</sup> / g	< 10 <sup>6</sup> / g
rapport Germes totaux / flore lactique	< 100 / g	< 100
Levures et moisissures	< 1000 / g	< 10 000
Bacillus cereus	< 100 / g	< 100
Staphylocoques coagulase+	< 10 / g	< 100 / g
E.Coli	< 10 / g	< 100 / g
Salmonelles	absence dans 25 g	Absence dans 25g
Listeria Monocytogenes	absence dans 25 g	Absence dans 25 g

## 3. Conditionnement du produit

**Conditionnement primaire** Distribués en vrac / Capacité : 25 gaufres

**Product packaging** In bulk / Capacity : 25 waffles

**Primaire verpakking**

**Conditionnement secondaire** Caisse en carton / Contenance : 25 gaufres

**Secondary packaging** Cardboard box / Capacity : 25 waffles

**Secondaire verpakking**

### Image du produit fini

Image of the finished product

Afbeelding van het eindproduct

