



Gaufres Galux - DELICACY S.A. Chafour 41b - 4845 Jalhay info@delicacy.be AER/LIE/008283	Fiche Technique Gaufre Abricot	Date : 16/10/25 Vérification : Etabli par Raphaël Bartholomé Vérifié par Ancion Bernard
---	---	--

Contact : E-mail : info@galux.be, Téléphone : +32 (0) 87 64 85 65, Fax : +32 (0) 87 64 85 66

Nom : Gaufre abricot Poids : 170 gr

Ingrédients : Abricot, Farine de BLE (GLUTEN), Margarine (huile et graisse végétale sans matière grasse hydrogénée : palme et colza, eau, sel, émulsifiant : mono et diglycéride d'acide gras alimentaire, lécithine de tournesol; correcteur d'acidité : acide citrique; colorant : B-carotène; arôme), sucre blanc, eau, amidon modifié maïs, poudre de LAIT entier, levure, sel, bicarbonate de sodium. Peut contenir des fragments de noyaux.

Valeurs nutritionnelles

Val nut/100g : 977kj/233Kcal, mat gras 11.7% dont acides gras sat 6.1%, glucides 29.4% dont sucres 13.9%, protéines 2.6%, sel 0.6%.

LISTE DES ALLERGENES

Ingrédients & dérivés	Présence dans le produit	Présence dans l'atelier
Lait	☒	
Gluten (1)	☒	
Moutarde		
Soja		☒
Céleri		
Fruits à coque (2)		☒
Œufs		☒
Poissons		
Mollusques		
Crustacés		
Arachides		
Graines de sésame		
Lupin		
Sulfites E220 à E227 (3)		

(1) blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan,

noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland



(3) E220 à E227 en concentration de plus de 10 mg/Kg exprimée en SO₂

Emballages : - Blister conforme avec le Règlement Européen 1935/2004&10/2011&2023/2006

- Film plastifié conforme avec le Règlement Européen 1935/2004&2023/2006&10/2011

Conservation :

- 7 jours après la date de fabrication pour les produits frais (J+7).
- 12 mois pour les produits surgelés et 3 jours après date de décongélation (à indiquer par le client revendeur si vente en préemballé).

- **Conditionnement :**

- sous blister 2 pièces

- vrac : carton avec film plastifié

Conditions de stockage et conditions de transport :

- sous blister : température < 7°C

- vrac : température < 7°C ou congelée (< -18 °C)

Processus de décongélation :

Laisser décongeler les gaufres environ 2 à 4 heures à température ambiante sur une grille. Surtout ne pas décongeler dans le carton afin d'éviter des problèmes d'humidité

Utilisation attendue :

1. But :

- Une analyse de l'utilisation attendue est réalisée de manière à évaluer le risque pour la santé du consommateur et à prévoir dans la suite de l'étude le niveau de maîtrise des risques à atteindre.
- Cette étape permet également de définir les informations à donner aux utilisateurs du produit pour réduire les risques lors de la consommation.

2. Description :



Utilisateurs des produits

1° Les produits commercialisés pour la consommation directe peuvent être consommés par toutes les catégories de la population ce qui inclut la population à risque comme les femmes enceintes, personnes âgées, malades et les enfants.

2° Les produits sont vendus aussi bien à des collectivités, des établissements Horeca qu'à des particuliers.



Utilisations fautives



1° Non respect de la DLC

2° Non respect de la chaîne du froid

DECLARATION ABSENCE OGM :

Les réglementations européennes 1829/2003 et 1831/2003 stipulent que l'étiquetage des produits alimentaires OGM est basé sur la présence de quantités décelables de protéines GM ou d'ADN GM. Les 2 réglementations sont entrées en vigueur le 18 avril 2004.

Nous vous garantissons que les ingrédients du produit ne contiennent pas d'OGM conformément à ce règlement.

TRAITEMENT IONISANT (DIRECTIVE 1999/2/EC ET 1999/3/ EC

Ce produit ainsi que les ingrédients contenus dans ce produit n'ont pas été traité par ionisation et/ ou irradiation.