

BRUSSELSE WAFEL

EAN : 3*5 54 200532 0786 0

4*6 54 200532 0787 7

TECHNISCHE FICHE – 29/03/2022

Ingrediënten: TARWEBloem, water, geraffineerde plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), MELKpoeder, zetmeel (**GLUTEN**), Elpoeder (scharrel), suiker, maltodextrine, zout, rijsmiddelen: dinatriumdifosfaat, natriumwaterstofcarbonaat, SOJAbloem, gist, natuurlijk aroma (vanille)

Additieven als technische hulpstof of als carry-over

Verdikkingsmiddel: xanthaangom, voedingszuur:citroenzuur, emulgatoren: lecithine, mono- en diglyceriden van vetzuren

Productbeschrijving

Omschrijving	Brusselse wafel
Verpakking	24 stuks (3x5) 80 g
	24 stuks (4x6) 85 g

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1322 kJ 316 kcal
Koolhydraten	32,3 g
- Waarvan suikers	3,2 g
Vetten	17,7 g
- Waarvan verzadigd	7,9 g
Proteïnen	6 g
Zout	0,8 g

BRUSSELSE WAFEL

EAN : 3*5 54 200532 0786 0

4*6 54 200532 0787 7

TECHNISCHE FICHE – 29/03/2022

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	+
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	-
Pinda	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Microbiologische criteria

Totaal Aëroob kiemgetal	< 10.000/g
Gisten en schimmels	< 1.000/g

Chemische contaminanten

Deoxynivalenol	< 500 µg/kg
Zearalenon	< 50 µg/kg

BRUSSELSE WAFEL

EAN : 3*5 54 200532 0786 0

4*6 54 200532 0787 7

TECHNISCHE FICHE – 29/03/2022

Transport- en bewaarvoorschriften

Transport en bewaring bij maximum -18°C

GGO Informatie

Bevat geen ingrediënten die afkomstig zijn van declaratieplichtige genetisch gemodificeerde organismen

Traceerbaarheid

Traceerbaarheid van producent tot gebruiker kan worden gegarandeerd aan de hand van het lotnummer, vermeld op de verpakking.

Fysische hazards

Het product is vrij van productvreemde objecten die een veiligheidsrisico kunnen inhouden.

Certificatie

De producent onderhoudt een kwaliteitssysteem gebaseerd op de IFS norm.

Houdbaarheid

Na productie minimaal 18 maanden.