

GAUFRES DE BRUXELLES

EAN : 3*5 54 200532 0786 0

4*6 54 200532 0787 7

FICHE TECHNIQUE – 29/03/2022

Ingrédients : Farine de **BLÉ**, eau, huiles et graisses végétales raffinées (palme, colza), **LAIT** en poudre, amidon (**BLÉ**), **OEUF** en poudre (élevé au sol), sucre, maltodextrine, sel, poudres à lever: diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, farine de **SOJA**, levure, arôme naturel (vanille)

Additifs comme un excipient technique

Epaississant: gomme xanthane, acidifiant: acide citrique, émulsifiants: lécithines, mono- et diglycérides d'acides gras

Description de produit

Général	Gaufres de Bruxelles
Emballage de transport	24 pièces (3x5) 80 g
	24 pièces (4x6) 85 g

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1322 kJ 316 kcal
Glucides	32,3 g
- Dont sucres	3,2 g
Matières grasses	17,7 g
- Dont acides gras saturés	7,9 g
Protéines	6,0 g
Sel	0,8 g

GAUFRES DE BRUXELLES

EAN : 3*5 54 200532 0786 0
4*6 54 200532 0787 7

FICHE TECHNIQUE – 29/03/2022

Liste des allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Marque de bactériologique

Total aëroobnombrede germe	< 10.000/g
Levures et moisissures	< 1.000/g

Contaminants chimiques

Déoxynivalénol	< 500 µg/kg
Zéaralénone	< 50 µg/kg

GAUFRES DE BRUXELLES

EAN : 3*5 54 200532 0786 0

4*6 54 200532 0787 7

FICHE TECHNIQUE – 29/03/2022

Conditions de transport et de stockage

Transport et stockage à maximum -18°C.

Informations OGM

Le produit est GMO libre.

Traçabilité

Traçabilité du producteur au consommateur peut être garantie sur la base du numéro de lot, mentionner sur l'emballage.

Risques physiques

Le produit est exempt des objets étrangers qui peuvent poser un risque de sécurité.

Certificat

Le fabricant maintient un système de qualité basé sur la norme IFS.

Duabilité

Après la production 18 mois.