

**Description :**

Gaufre moelleuse, ne se dessèche pas, idéale aussi bien en vitrine pour la vente à emporter qu'en présentation assiette.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Belgique



Marque : 

Calibre : 100 g
Conditionnement – calibre : CT 24 PC 100 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.400
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h à température ambiante
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler la gaufre pendant 60 min. Servez la froide ou réchauffée dans un gaufrier préchauffé à 150°C (1min), un four à micro-ondes (45 sec.) ou au four traditionnel préchauffé à 150°C (1min30).

LES PLUS PRODUITS :

Le moelleux de la gaufre associé à de croustillants grains de sucres

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	1693 Kj / 404 Kcal	1,693 Kj / 404 Kcal
Protéines (g)	4.56	4.6
Glucides (g)	48.55	48.6
dont Sucres (g)	22.84	22.8
Matières grasses (g)	20.91	20.9
dont Acides Gras Saturés (g)	9.19	9.2
Fibres alimentaires (g)	0.92	0.9
Sel (g)	0.92	0.9
Sodium (mg)	332	332
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.22

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Dénomination légale de vente : Gaufre de Liège 100g - surgelé

INGREDIENTS :

Farine de froment (gluten), margarine végétale (huile de palme (RSPO), de colza, de tournesol, eau, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras (E471), lécithines de tournesol (E322), sel, acidifiant : acide citrique (E330) , arômes naturels), sucre perlé, eau, oeufs, sucre inverti, levure, poudre de lait, sel, arôme vanille.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

Palme certifiée RSPO

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440085666

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.500 x l 29.500 x h 10

Longueur Palette en cm : 1200

Largeur Palette en cm : 800

Hauteur Palette en cm : 1650

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Code douanier : 19053205

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement. Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu. Photo non contractuelle.