



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PÂTON DE GAUFRE SURGELÉ SUCRÉ

Code produit : PV 130
Doc : FT/01 — Version 11.0
Modifié le : 13/10/2026

1 COMPOSITION

Farine (farine de **BLÉ**, farine de **BLÉ malté**, enzymes : amylases, xylanases, antioxydant : acide ascorbique E300), margarine (matières grasses végétales et huiles végétales (palme, noix de coco, colza) ; eau ; sel (1 %) ; émulsifiants : lécithines de **SOJA** ; E471 ; acidifiant : acide citrique ; colorant : caroténoïdes ; arômes naturels), sucre, eau, **ŒUFS**, levure, sel, vanilline.

2 ALLERGÈNES

ŒUFS

GLUTEN DE BLÉ

GLUTEN DE BLÉ MALTÉ

SOJA

3 STATUT OGM / IONISATION

Ingrédients OGM Absence

Ingrédients ionisés Absence

4 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Références : 2073/2005, FCD, lignes directrices AFSCA

Micro-organisme	Critère
Aérobies mésophiles	$\leq 7 \times 10^5$ UFC/g (si supérieur : rapport Flore aérobie / Bactéries lactiques < 100)
E. coli	< 10 UFC/g
Entérobactéries	< 1000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella	Non détecté / 25 g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25 g
Clostridium sulfite réducteur	< 10 UFC/g

5 VALEURS NUTRITIONNELLES

Calcul d'après la recette et les fiches techniques des matières premières

Nutriment	Pour 100 g	Pour 130 g (1 pâton)
Énergie	1 533 kJ / 367 kcal	1 993 kJ / 476 kcal
Matières grasses	19,2 g	25,0 g
dont acides gras saturés	9,8 g	12,7 g
dont acides gras trans	< 0,4 g	< 0,5 g
dont acides gras monoinsaturés	7,2 g	9,3 g
dont acides gras polyinsaturés	2,1 g	2,7 g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PÂTON DE GAUFRE SURGELÉ SUCRÉ

Code produit : PV 130
Doc : FT/01 — Version 11.0
Modifié le : 13/10/2026

Hydrates de carbone	43,4 g	56,4 g
dont sucres	21,3 g	27,6 g
dont amidon	22,1 g	28,7 g
Fibres alimentaires	1,2 g	1,6 g
Protéines	4,4 g	5,7 g
Sel	0,84 g	1,09 g

6 CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

1 an à -18 °C minimum

7 MATIÈRES D'EMBALLAGE

Les emballages plastique en contact avec les aliments respectent les règlements 1935/2004 et 10/2011 (certificat alimentaire et test de migration).

Logettes en plastique

Sacs en plastique

Cartons

8 PALETTISATION

48 cartons de 130 pièces par euro-palette.

9 POIDS ET DIMENSIONS

1 Pâton	Entre 125,00 g et 130,00 g
1 Carton	16,4 kg — 50 cm × 30 cm × 22 cm
1 Palette	Brut : 808,2 kg Net : 787,2 kg — 120 cm × 80 cm × 200 cm

10 AUTRES INFORMATIONS

Identification	Déclaration DDM (DD.MM.YYYY)
Certificats	IFS PROGRESS (version 3)
Politique OGM	BELGAUFRA est conforme aux règlements européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
Ionisation / Irradiation	Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants (conformément aux règlements 1999/2/CE et 1999/3/CE).
Nanomatériaux	Absence — conforme au règlement UE n° 1169/2011 et au règlement UE n° 2015/2283.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PÂTON DE GAUFRE SURGELÉ SUCRÉ

Code produit : PV 130

Doc : FT/01 — Version 11.0

Modifié le : 13/10/2026

Contaminants

BELGAUFRA est conforme à la législation européenne en vigueur à la date de publication.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création. Toutes les valeurs sont des moyennes basées sur des données mesurées en laboratoire et/ou calculées.

Note nutritionnelle

Acides gras trans : valeur maximale, calculée à partir du plafond indiqué par le fournisseur de la margarine (max. 2 % des matières grasses de la margarine) — non mesurée sur le produit fini.

11 CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation

72 h maximum au réfrigérateur à 4 °C. Sortir la pâte 1 à 2 h avant la cuisson pour la laisser monter (à température ambiante).

Cuisson

Entre 170 °C et 180 °C pendant 3–4 minutes (éviter la carbonisation du sucre).

Recuisson

Possible dans les 24 heures (à 140 °C pendant 7 secondes) — conservation à 4 °C.

12 VISUELS DU PRODUIT



Pâton Belgaufra — façonné à la main, congelé avant la levée
(photo illustrative)



Carton d'export Belgaufra (photo illustrative)