

	Fiche Technique Produits Finis	MV
		Date : 17/09/2025
	Gaufres "Galette d'elvaux"	Version : 1
		Rédacteur : Samira Ouattou

Maison Valençon
101, rue d'Elvaux B-4651 Battice
Tel : 087.67.48.69
Fax : 087.67.48.40
Personne de contact : Maxime Valençon – m.valencon@maisonvalencon.be

1. Informations d'étiquetage / Labelling information / Etiketteringsinformatie

Nom commercial du produit : Galettes d'Elvaux - fourrées ou non fourrées
Trade name of the product : Galettes d'Elvaux - Filled or plain
Handelsbenaming van het product :

Dénomination de la denrée alimentaire : Galette / Galette fourrée à la crème au beurre
Name of the food : Galette/galette with buttercream filling
Benaming van het levensmiddel :

Allégations : Fourrée à la main
Claims (EN) : Filled by hand
Claims (NL) :

Liste d'ingrédients / List of ingredients / Ingrediëntenlijst	
Français	<p>Biscuit : Farine de BLÉ, Sucre, ŒUFS, Améliorant de panification [huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol), dextrose, beurre concentré (LAIT), émulsifiant (E471), enzymes, arômes], LAIT, Bicarbonate de sodium, Sel, Arôme vanilline.</p> <p>Crème au beurre moka : Sucre, Beurre (LAIT), ŒUFS, Arôme moka, Vanilline (2,4%)</p> <p>Crème au beurre chocolat : Sucre, Beurre (LAIT), ŒUFS, Chocolat noir 56 % de cacao (pâte de cacao 19,4 %, beurre de cacao 36,6 %, sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), arôme vanilline (2,4%)</p> <p>Crème au beurre praliné : Arôme vanilline (2,4%)</p> <p>Crème au beurre vanille : Sucre, Beurre (LAIT), ŒUFS, arôme vanilline (2,4%)</p>
Anglais	<p>Biscuit: WHEAT flour, Sugar, EGGS, Bread improver [...], MILK, Sodium bicarbonate, Salt, Vanillin flavouring.</p> <p>Moka cream: Sugar, Butter (MILK), EGGS, Moka flavouring, Vanillin flavouring (2.4 %).</p> <p>Chocolate cream: Sugar, Butter (MILK), EGGS, Dark chocolate 56 % cocoa (cocoa mass 19.4 %, cocoa butter 36.6 %, sugar, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavouring), Vanillin flavouring (2.4 %).</p> <p>Praline cream: Sugar, Butter (MILK), EGGS, Praline (ALMOND, HAZELNUT, sugar), Vanillin flavouring (2.4 %).</p>
Néerlandais	<p>Biscuit: TARWEBloem, Suiker, EIEREN, Broodverbetermiddel [...], MELK, Natriumcarbonaat, Zout, Vanillearoma.</p> <p>Mokkacrème: Suiker, Boter (MELK), EIEREN, Mokka-aroma, Vanillearoma (2,4 %).</p> <p>Vanillecrème: Suiker, Boter (MELK), EIEREN, Vanille-aroma, Vanillearoma (2,4 %).</p> <p>Chocoladecrème: Suiker, Boter (MELK), EIEREN, Pure chocolade 56 % cacao (cacaomassa 19,4 %, cacaoboter 36,6 %, suiker, emulgator: SOJA-lecithine, natuurlijk vanille-aroma), Vanillearoma (2,4 %).</p> <p>Pralinecrème: Suiker, Boter (MELK), EIEREN, Praliné (AMANDEL, HAZELNOOT, suiker), Vanillearoma (2,4 %).</p>

Quantité nette de denrées alimentaires : Galettes fourrées : 140 g / Galettes non fourrées : 2800 g
Net quantity of the food : Filled Galettes : 140 g / Unfilled galettes : 2800g
Nettohoeveelheid van het levensmiddel :

Date de durabilité minimale : Galette fourrées : 5 semaines à partir de la date de fabrication / Galettes non fourrées : 8 semaines
Best before date : Filled galettes : 5 weeks from date of manufacture / Unfilled galettes : 8 weeks
Ten minste houdbaar tot :

Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation : Galettes fourrées : A consommer au réfrigérateur entre 2 et 7°C / Galettes non fourrées : à conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
Special storage and/or use conditions :
Bijzondere bewaar - en/of gebruiksvoorwaarden : Filled Galettes : Keep refrigerated between 2 and 7°C / Unfilled Galettes : keep dry and away from heat

Nom - Raison Sociale / Name - Business name / Naam - Handelsnaam :
Adresse de l'exploitant du secteur alimentaire / Address of the food business operator / Adres van de exploitant van de levensmiddelenbedrijf :

Maison Valençon
Rue d'Elvaux 101
B-4651 Battice (Belgium)

Stampille vétérinaire / Veterinary approval number / Veterinair erkenningsnummer



Déclaration nutritionnelle / Nutrition declaration / Voedingswaarde

Galettes fourrées

Valeurs nutritionnelles par / Nutrition information per / Voedingswaarde per	100 g	Portion / Portie (70g)
Valeur énergétique / Energy value / Energie	2450 kJ / 588 kcal	1715 kJ / 411,6 kcal
Matières grasses / Fat / Vetten	38,6 g	27 g
Dont / of which / waarvan		
- Acides Gras Saturés / Saturates / verzadigde vetzuren	24,6 g	17,2 g
Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten	55,4 g	38,7 g
Dont / of which / waarvan		
- Sucres / Sugars / Suikers	36,9 g	25,8 g
Protéines / Protein / Eiwitten	4,7 g	3,3 g
Sel / Salt / Zout	0,1 g	0,07 g

	Fiche Technique Produits Finis	MV
		Date : 17/09/2025
		Version : 1
Gaufres "Grand-mère"		Rédacteur : Samira Ouattou

Galette non fourrées

Valeurs nutritionnelles par / Nutrition information per / Voedingswaarde per	100 g
Valeur énergétique / Energy value / Energie	1997 kJ / 476 g
Matières grasses / Fat / Vetten	21,4 g
Dont / of which / waarvan	
- Acides Gras Saturés / Saturates / verzadigde vetzuren	
Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten	
Dont / of which / waarvan	
- Sucres / Sugars / Suikers	
Protéines / Protein / Eiwitten	
Sel / Salt / Zout	

2. Caractéristiques du produit / Characteristics of the product / Kenmerken van het product

Caractéristique physiques / Physical characteristics / Fysische kenmerken

Poids Galette fourrée : 65 g +/- 5g / Galette non fourrées : 20 g +/- 2g

Weight Filled galettes : 65 g +/- 5g / Unfilled galettes : 20 g +/- 2g

Gewicht

Nombre de pièce par emballage Galettes fourrées : 2 unités de 65g +/- 5 g / Galettes non fourrées : 144 unités de 20g +/- 2g

Number of pieces per pack Filled galettes : 2 unités de 65g +/- 5 g / Unfilled galettes : 144 unités de 20g +/- 2g

Aantal stuks per verpakking

Conservation du produit

Galettes natures non fourrées: A conserver à température ambiante à l'abri des courants d'air et des sources potentielles de condensation.
Galettes fourrées: Stockage au réfrigérateur entre 2 et 7°C

Product storage

Productbewaring

Caractéristiques microbiologique du produit / Microbiological characteristics of the product / Microbiologische kenmerken van het product

Micro-organismes Micro-organisms Micro-organismen	Valeur cibles Target values Streefwaarden	Limites Limits Grenswaarden
Germes totaux	< 10 ⁵ / g	< 10 ⁶ / g
Rapport Germes totaux / flore lactique	< 100 / g	< 100
Levures et moisissures	< 1000 / g	< 10 000
Bacillus cereus	< 100 / g	< 100
Staphylocoques coagulase +	< 10 / g	< 100 / g
E.coli	< 10 / g	< 100 / g
Salmonelles	absence dans 25 g	Absence dans 25g
Listeria Monocytogenes	absence dans 25 g	Absence dans 25 g

Conditionnement du produit

Galettes fourrées : 2 pièces en blister plastique avec étiquette et lot. / Galettes non fourrées : en vrac 144 unités

Product packaging

Filled galettes : 2 items in a plastic tray with label and batch / Unfilled galettes : in bulk. Quantity per box: 144 galettes.

Primaire verpakking

Conditionnement secondaire

Caisse carton

Secondary packaging

Cardboard box

Secondaire verpakking

Image du produit fini

Image of the finished product

Afbeelding van het eindproduct

