



## Fiche technique – Technische fiche V5

Date de révision / Datum herziening : 21/01/26

SRL GALETTES DE LUC

Route d'Achêne 6b

5561 celles-houyet

[luc@galettes.be](mailto:luc@galettes.be)

[www.gallettes-de-luc.be](http://www.gallettes-de-luc.be)

Nom produit :

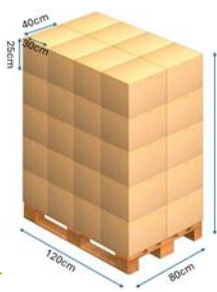
Productnaam:

CAISSE 80 GAUFRES SUCRE BEURRE 110 G -18°C - CONGELÉES

DOOS MET 80 WAFELS, SUIKER EN BOTER, 110 g -18°C - DIEPGEVROREN

Certificaat

SAC AFSCA

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N° d'article :<br>Artikelnummer:                                                          | 2.30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2.30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poids net - Nettogewicht:<br>Quantité - Hoeveelheid:                                      | 110 g⊕ pièce<br>Caisse de 80 pièces<br>40 caisses par palette                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 110 g⊕ stuk<br>Doos van 80 stuks<br>40 dozen per pallet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Emballage :<br>Verpakking:                                                                |  <p><b>Emballage primaire :</b><br/>Sachet plastique apte au contact alimentaire, conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 et au Règlement (UE) n°10/2011 et ses amendements, sur base de la déclaration de conformité du fournisseur. Apte à la congélation.<br/>Matériau : LDPE.</p> <p><b>Emballage secondaire :</b><br/>Caisse en carton destinée au transport et au stockage, sans contact direct avec le produit.</p>                                                                           | <p><b>Primaire verpakking:</b><br/>Zakje conform verordening CE 1935/2004 + CE10/2011 en amendementen (contact met voedsel) en geschikt om in te vriezen. Beschrijving verpakkingsmaterialen: LDPE.</p> <p><b>Secondaire verpakking:</b><br/>Kartonnen doos bestemd voor transport en opslag, zonder rechtstreeks contact met het product.</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| Code EAN :<br>EAN-code doos:                                                              | 5415294 000479                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5415294000479                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Conservation :<br>Bewaring:                                                               | À conserver à <-18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Bewaren bij <-18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DDM :<br>Houdbaarheidsdatum:                                                              | 180 jours après production à -18°C.<br>Après décongélation maximum 10 jours à température ambiante .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 180 dagen na productie bij -18 °C.<br>Na ontdooien maximaal 10 dagen bij omgevingstemperatuur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ingrédients :<br>Ingrediënten:                                                            | Farine de <b>BLÉ</b> – sucre perlé (15,7%) – <b>BEURRE</b> – eau<br><b>LAIT</b> – <b>ŒUFS</b> – sucre - levure - sel - vanilline.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>TARWE</b> meel – pearsuiker (15,7%) – <b>BOTER</b> – water<br><b>MELK</b> – <b>EIEREN</b> – suiker - gist - zout – vanilline.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Valeurs nutritionnelles :<br>Voedingswaarden:                                             | Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :<br>Energie 373 kcal / 1566 kJ, matières grasses 16 g dont acides gras saturés 9,6 g, glucides 50 g dont sucres 23 g, protéines 6,3 g, fibres alimentaires 1,3 g, sel 0,91 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Gemiddelde energie- en voedingswaarden voor 100 g:<br>Energie 373 kcal / 1566 kJ, vetten 16 g, waarvan verzadigde vetzuren 9,6 g, koolhydraten 50,4 g, waarvan suiker 23 g, eiwitten 6,3 g, voedingsvezels 1,3 g, zout 0,91 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Préparation :<br>Bereiding:                                                               | Décongeler en chambre froide max 24h00.<br>À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.<br>Ne pas recongeler après décongélation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Maximaal 24 uur laten ontdooien in een koelruimte.<br>Bewaren op omgevingstemperatuur en beschut tegen warmte en vocht.<br>Niet opnieuw invriezen na ontdooien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Paramètres bactériologiques<br>(limite/g) :<br>Bacteriologische parameters<br>(limiet/g): | Listéria monocytogènes :<br>absence dans 25 g (<100ufc/g à la DDM)<br>Salmonella spp :<br>absence dans 25 g<br>Staphylococcus aureus :<br>< 10ufc/g (<100ufc/g à la DDM)<br>E.coli:<br><10 ufc/g (<100ufc/g à la DDM)<br>Bacillus cereus :<br><100 ufc/g (<100ufc/g à la DDM)<br>Aw: 0,86<br>pH : 5,592<br>Produit de pâtisserie riche en sucre à faible activité en eau ayant subi un traitement thermique largement > à 2 minutes à 70°C permettant la destruction de toute bactérie pathogène éventuellement présente via les matières premières et/ou le process de fabrication. | Listeria monocytogenes<br>Niet aanwezig in 25g (<100ufc/g op Houdbaarheidsdatum)<br>Salmonella spp:<br>Niet aanwezig in 25g<br>Staphylococcus aureus:<br>< 10ufc/g (<100ufc/g op Houdbaarheidsdatum)<br>E.coli:<br><10 ufc/g (<100ufc/g op Houdbaarheidsdatum)<br>Bacillus cereus:<br><100 ufc/g (<100ufc/g op Houdbaarheidsdatum)<br>Aw: 0,86<br>pH: 5,592<br>Gebak dat suiker bevat met lage activiteit in water dat thermisch behandeld werd ruim > dan 2 minuten op 70°C vernietigt elke pathogene bacterie die mogelijk aanwezig is via de grondstoffen en/of het productieproces |
| Allergènes :<br>Allergenen:                                                               | Céréales contenant du <b>GLUTEN</b> , <b>ŒUFS</b> , <b>LAIT</b> .<br>Peut contenir des traces de : <b>SOJA</b> , <b>SÉSAME</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Granen die <b>GLUTEN</b> bevatten, <b>EIEREN</b> , <b>MELK</b> .<br>Kan sporen bevatten van : <b>SOJA</b> , <b>SESAM</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Certifications :<br>Certificaties:                                                        | Fabriqué en Belgique à Celles sur site certifié SAC AFSCA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Geproduceerd in België in Celles op een site met ACS AFSCA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Status OGM – irradiations :<br>GGO - bestraling status:                                   | Our company has the policy to avoid ingrediënts, additions produced from genetically modified organisms (gmo).<br>The undersigned states on behalf of the Direction to work in accordance with the regulations No 1829/2003/EC, No 1830/2003/EC, No 65/2004/EC, 2005/26 EC.<br>All the products we supply are free of ingrediënts, additions produced from genetically modified organisms (gmo).<br>All the products we supply are free of irradiation raw materials.                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |