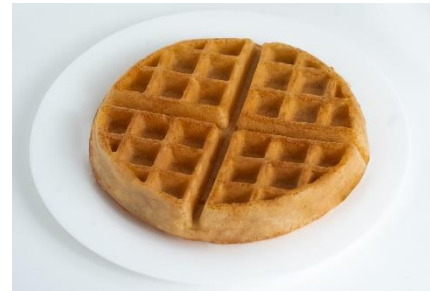


ROUND WAFFLES 7" – DELY Vanilla flavor
GAUFRES RONDES 7" – DELY Arôme Vanille
RONDE WAFELS 7" – DELY Vanillearoma



1. Product description/ Description du produit/ Productbeschrijving

Item n°/Code article/ Artikelcode	120DEL-14
Type	Frozen Round Waffles Gaufres Rondes Surgelées Diepgevroren Ronde Wafels
Size/Taille/Formaat	Round 7 inch
Recipe/ Recette / Recept	DELY Arôme Vanille
Net Weight/ Poids Net/ Nettogewicht	120 g
Diameter/Diamètre/Diameter	7 inch
Height/ Epaisseur/ Hoogte	3 cm



Organoleptic properties/ Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische specificaties

Smell Odeur Geur	Vanilla Smell Odeur de vanille Geur van vanille
Texture Texture Textuur	Crispy outside and smooth inside Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur Krokante buitenkant en zachte binnenkant
Taste Goût Smaak	Waffle taste and vanilla flavor Goût de gaufre vanillé Wafelssmaak en vanillesmaak
Color Couleur Kleur	Yellow to light brown Jaune à brun clair Geel tot lichtbruin

Ingredients / Ingrédients / Ingrediënten

- Water, wheat flour, rapeseed oil (not hydrogenated), liquid margarine (not hydrogenated rapeseed oil, water, emulsifier E471: mono- and diglycerides of fatty acids, acid E330: citric acid, colour E160a(i): Beta-carotene, natural flavor), egg yolk, sugar, raising agents (E450i: Disodium diphosphate, E500ii: Sodium bicarbonate, E503ii: Ammonium bicarbonate), soy flour, salt, vanilla flavor, vanillin.
- Eau, farine de froment, huile végétale de colza (non hydrogénée), margarine liquide (huile de colza non hydrogénée, eau, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, colorant : E160a(i), arôme naturel), jaune d'œufs, sucre, poudre à lever (E450i: Diphosphate disodique, E500ii: Bicarbonate de sodium, E503ii: Bicarbonate d'ammonium), farine de soja, sel, arôme de vanille, vanilline.
- Water, tarwebloem, raapzaadolie (niet gehard), vloeibare margarine (niet geharde raapzaadolie, water, emulgator E471: mono- en diglyceriden van vetzuren, voedingszuur E330: citroenzuur, kleurstof E160a(i): Bèta-caroteen, natuurlijk aroma), eigeel, suiker, rijsmiddelen (E450i: Dinatriumdifosfaat, E500ii: Natriumbicarbonaat, E503ii: Ammoniumbicarbonaat), sojabloem, zout, vanillearoma, vanilline.

Preservation (Best Before Date)/ Conservation/ Houdbaarheid (THT)

Conditions of preservation/ Conditions de conservation/ Voorwaarden houdbaarheid	Freezer/ Congélateur/ Diepvriezer (Max -18°C = 0°F)
Shelf-life	18 months after the production date
Durée de conservation	18 mois après la date de production
Houdbaarheid	18 maanden na de productiedatum

Heating instructions/ Conseils d'utilisation/ Bereidingsinstructie

- Pre-heat the oven at 220°C or 400°F. Put the frozen waffle on a baking tray and bake for 3-4 minutes, until hot and crispy. Settings may vary between different makes of oven
Alternatively : Toast from frozen, lower setting. Toast until hot and crispy. Let the waffle 30 seconds in the toaster. More than 1 toasting cycle may be needed. Settings may vary between different makes of toaster.
- Préchauffer le four à 220°C . Déposer la ou les gaufre surgelée sur une plaque à pâtisserie et réchauffer pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit chaude et croustillante Ces réglages peuvent varier en fonction du modèle du four.
Alternative : Placer le produit surgelé dans le grille-pain, réglage inférieur. Toaster jusqu'à ce que le produit soit chaud et croustillant. Laisser la gaufre 30 secondes dans le grille-pain. Plus d'un cycle peut être nécessaire. Ces réglages peuvent varier en fonction du modèle de grille-pain

- Verwarm de oven voor op 220°C. Plaats de nog bevroren wafel op een bakplaat en bak deze 3-4 minuten. Deze waarden kunnen variëren naar gelang de oven.
Alternatief : Steek de nog bevroren wafels in de toaster of salamandergrill. Verwarm op laagste stand. Laat de wafels nog 30 seconden in de toaster. Meer dan 1 beurt kan nodig zijn. Deze waarden kunnen variëren naar gelang de toaster.

2. Features/ Caractéristiques/ Eigenschappen

Microbiologicals/ Microbiologiques/ Microbiologische

Parameter/ Paramètre/ Parameter	Unit/ Unité/ Eenheid	Target value/ Valeur cible/ Doelwaarde	Maximum value/ Valeur Maximale/ Maximum waarde
Enterobacteria/ Entérobactéries/ Enterobacteria	CFU/g	<100	1000
Escherichia coli	CFU/g	< 10	100
Coagulase-positive staphylococci Staphylocoques à coagulase positive Coagulase-positieve stafylokokken	CFU/g	< 100	1000
Sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (46°C) Sulfiet-reducerende bacteriën die onder anaerobe omstandigheden groeien	CFU/g	< 100	1000
Listeria monocytogenes	CFU/g	Absence/ Afwezig/ 25g	100
Salmonella spp	/25 g	Absence/ Afwezig	Absence/ Afwezig

Chemicals/ Chimiques/ Chemische

Parameter/ Paramètre/ Parameter	Min Value/ Valeur Minimale/ Min waarden	Max Value/ Valeur maximale/ Max Waarden
Water Activity/ Activité en eau/ Wateractiviteit	0,95	0,98
pH	7	8,5

3. Nutritional values/ Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Parameters/ Paramètres/ Parameters	Unit/ Unité/ Eenheid	Value/ Valeur/ Waarde/ 100g	Value per serving size/ Valeur par portion/ Waarde per portie (120g)	% Daily Value per serving size/ % RNJ par portion / % Dagelijkse waarde per portie
Protein/ Protéines/ Eiwitten	g	6.1	7.3	14
Fat/ Graisses/ Vetten	g	15.2	18.2	26
<ul style="list-style-type: none"> Saturates/ Acides gras saturés/ Verzadigd vet 	g	1.3	1.6	8
<ul style="list-style-type: none"> Mono-unsaturated fatty acids /Acides gras mono-insaturés /Mono-onverzadigd vet 	g	9.7	11.6	
<ul style="list-style-type: none"> Poly-unsaturated fatty acids / Acides gras polyinsaturés / Poly-onverzadigd vet 	g	4.3	5.2	
<ul style="list-style-type: none"> Trans fats/ Acides gras Trans/ Transvetten 	g	<0,1	<0.12	
Carbohydrates / Glucides (Hydrates de carbone) / Totaal koolhydraten	g	37.1	44.5	17
<ul style="list-style-type: none"> From simple sugar/ dont sucres/ van eenvoudige suikers 	g	3.5	4.2	5
Energy value /Valeurs énergétiques/ Energiewaarden	Kcal	305	366	18.3
	KJ	1278	1533.6	18.3
Sodium/ Natrium	mg	500	600	
Calcium	mg	20	24	
Potassium/ Kalium	mg	111	133.2	
Fer/ Ijzer	mg	<10	<12	
Vitamin A	IU			
Vitamin C	mg/kg			
Cholesterol	mg	26.4	31.7	
Dietary fibers / Fibres Alimentaires / Voedingsvezels	g	2	2.4	
Humidity / Humidité /Vochtigheid	g	40.4	48.5	

Ash / Cendres /As	g	1.2	1.4	
-------------------	---	-----	-----	--

4. Allergens/ Allergènes/ Allergenen

Allergen substances/ Substances vectrices d'allergènes majeurs/ Allergenen	I	L	H
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and product thereof Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
• Wheat/ Blé (froment)/ Tarwe	YES	YES	YES
• Rye/ Seigle/ Rogge	---	YES	YES
• Oat/ Avoine/ Haver	---	YES	YES
Seafood and products thereof Crustacés et produits à base de crustacés Zeevruchten en afgeleiden ervan	---	---	---
Eggs and products thereof Œufs et produits à base d'œufs Eieren en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
Fish and products thereof Poissons et produits à base de poissons Vis en afgeleiden ervan	---	---	---
Peanut and products thereof Arachides / cacahuètes et produits à base d'arachides / cacahuètes Pinda's en afgeleiden ervan	---	---	---
Soy beans of products thereof Soja et produits à base de soja Soyabonen en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
Milk and products thereof Lait et produits à base de lait Melk en afgeleiden ervan	---	YES	YES
Nuts (hazelnut, nut, cashew nut, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut) and products thereof Fruits à coques : noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits à coques Noten (hazelnoot, noten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten moer en Queensland noten) en afgeleiden ervan	---	---	---
Noix de coco Coconut Kokosnoot	---	---	YES
Celery and products thereof Céleri et produits à base de céleri Selderij en afgeleiden ervan	---	---	---
Mustard and products thereof Moutarde et produits à base de moutarde Mosterd en afgeleiden ervan	---	---	---
Sesame seed and products thereof Graines de sésames et produits à bas de graines de sésames Sesamzaad en afgeleiden ervan	---	---	---
Sulfurous (sulphurous) anhydride and sulfite (sulphite) (E 220 – E 228) in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed in SO2 Anhydride sulfureux et sulfites (E 220 – E 228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2 Zwavelhoudende (zwavel) anhydride en sulfiet (sulfiet) (E 220 - E 228) in concentraties groter dan 10 mg/ kg of 10 mg / l uitgedrukt in SO2	---	---	YES
Lupin (lupine) and products thereof Lupin ou produits à base de lupin Lupin en afgeleiden ervan	---	---	---
Mollusks (molluscs) and products thereof Mollusques Weekdieren en afgeleiden ervan	---	---	---

I = Present in the product as Ingredient/ Présent dans le produit comme Ingrédient/ Aanwezig in het product als Ingrediënt.

L= Present in the factory and used on the same production Line (before and after a cleaning)/ Présent dans l'usine et utilisé sur la même Ligne de production avant et après un nettoyage de celle-ci/ Aanwezig in het bedrijf en gebruikt in dezelfde productielijn (voor en na het kuisen).

H= Share the same storage Hall/ Partage le même Hall de stockage/ Deelt dezelfde stockage ruimte.

5. Attestations/ Attestations/ Declaraties

G.M.O status/ O.G.M

- This product does not contain any genetically modified ingredients or ingredients from genetically modified organisms. This product does not require a labelling and a traceability of genetically modified organisms under the regulation 1829/2003/EC and 1830/2003/EC.
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés ou provenant d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est donc soumis à aucune obligation d'étiquetage et de traçabilité des OGM selon les directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
- Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde ingrediënten of ingrediënten van genetisch gemodificeerde organismen. Volgens de EG verordening 1829/2003 en 1830/2003 dient derhalve geen aanvullende etikettering inzake GGO te geschieden.

Treatment by ionization/ Non ionisation, non-irradiation/ Doorstraling

- This product or any ingredients has not been treated by ionization.
- Ce produit ainsi qu'aucun de ses ingrédients n'ont pas été traités par ionisation.
- Doorstraling wordt niet toegepast (ingrediënten en product).

6. Supplier/ Fournisseur/ Leverancier

Company name Nom de la société Bedrijfsnaam	DELY Wafels srl
Production site Site de fabrication Productiesite	Porte des Bâtitseurs 166 B-7730 Estaimpuis
Phone Téléphone Telefoonnummer	+32 56 34 08 80
Fax	NA
E-mail	info@dely.be
Website	www.dely.be
Certification Certification Certificering	BRC Food V8 IFS
Sanitary authorization nr N° d'autorisation sanitaire Sanitaire vergunning nummer	AER/HAI/015333 (AFSCA)
Production Manager Responsable de production Productieverantwoordelijke	Davy Van Poucke (davy@dely.be) Ellen Tournois (ellen@dely.be)
Quality manager Responsable qualité Kwaliteitsmanager	Pauline Moulin (pauline@dely.be)
Sales Manager Responsable des ventes Verkoopdirecteur	Davy Van Poucke (davy@dely.be)
Contact in case of emergency Contact en cas d'urgence Contact in noodgeval	GSM : +32 475 45 81 38