



Gaufres Galux - DELICACY S.A. Chafour 41b - 4845 Jalhay info@delicacy.be AER/LIE/008283	Fiche Technique Gaufre crème pâtissière	Date : 16/10/25 Vérification : Etabli par Raphaël Bartholomé Vérifié par Ancion Bernard
---	--	--

Contact : E-mail : info@galux.be, Téléphone : +32 (0) 87 64 85 65, Fax : +32 (0) 87 64 85 66

Nom : Gaufre crème patissière Poids : 170 gr

Ingrédients : Crème pâtissière (Sucre; Amidon modifié; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Matières grasses végétales: Palmiste, Coco, Palmiste totalement hydrogénée; Stabilisant: Acétate de calcium, Diphosphates, Phosphates de sodium; Sirop de glucose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras; PROTÉINE DE LAIT; Sel; Colorant: Caroténoïdes; Arôme (CONTIENT DU LAIT)), Farine de BLE (GLUTEN), Margarine (huile et graisse végétale sans matière grasse hydrogénée : palme et colza, eau, sel, émulsifiant : mono et diglycéride d'acide gras alimentaire, lécithine de tournesol; correcteur d'acidité : acide citrique; colorant : B-carotène; arôme), eau, sucre blanc, amidon modifié maïs, poudre de LAIT entier, levure, sel, bicarbonate de sodium.

Valeurs nutritionnelles

Val nut/100g : 1635kj/389Kcal, mat gras 14.8% dont acides gras sat 8.2%, glucides 59% dont sucres 29.6%, protéines 5%, sel 1%.

LISTE DES ALLERGENES

Ingrédients & dérivés	Présence dans le produit	Présence dans l'atelier
Lait	☒	
Gluten (1)	☒	
Moutarde		
Soja		☒
Céleri		
Fruits à coque (2)		☒
Œufs		☒
Poissons		
Mollusques		
Crustacés		
Arachides		
Graines de sésame		
Lupin		
Sulfites E220 à E227 (3)		



- (1) blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan,
noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland
- (3) E220 à E227 en concentration de plus de 10 mg/Kg exprimée en SO₂

Emballages : - Blister conforme avec le Règlement Européen 1935/2004&10/2011&2023/2006

- Film plastifié conforme avec le Règlement Européen 1935/2004&2023/2006&10/2011

Conservation :

- 7 jours après la date de fabrication pour les produits frais (J+7).
- 9 mois pour les produits surgelés et 3 jours après date de décongélation (à indiquer par le client revendeur si vente en préemballé).

- **Conditionnement** :

- sous blister 2 pièces

- vrac : carton avec film plastifié

Conditions de stockage et conditions de transport :

- sous blister : température < 7°C

- vrac : température < 7°C ou congelée (< -18 °C)

Processus de décongélation :

Laisser décongeler les gaufres environ 2 à 4 heures à température ambiante sur une grille. Surtout ne pas décongeler dans le carton afin d'éviter des problèmes d'humidité

Utilisation attendue :

1. But :

- Une analyse de l'utilisation attendue est réalisée de manière à évaluer le risque pour la santé du consommateur et à prévoir dans la suite de l'étude le niveau de maîtrise des risques à atteindre.
- Cette étape permet également de définir les informations à donner aux utilisateurs du produit pour réduire les risques lors de la consommation.

2. Description :



Utilisateurs des produits

1° Les produits commercialisés pour la consommation directe peuvent être consommés par toutes les catégories de la population ce qui inclut la population à risque comme les femmes enceintes, personnes âgées, malades et les enfants.



2° Les produits sont vendus aussi bien à des collectivités, des établissements Horeca qu'à des particuliers.



Utilisations fautives

1° Non respect de la DLC

2° Non respect de la chaîne du froid

DECLARATON ABSENCE OGM :

Les réglementations européennes 1829/2003 et 1830/2003 stipulent que l'étiquetage des produits alimentaires OGM est basé sur la présence de quantités décelables de protéines GM ou d'ADN GM. Les 2 réglementations sont entrées en vigueur le 18 avril 2004.

Nous vous garantissons que les ingrédients du produit ne contiennent pas d'OGM conformément à ce règlement.

TRAITEMENT IONISANT (DIRECTIVE 1999/2/EC ET 1999/3/ EC

Ce produit ainsi que les ingrédients contenus dans ce produit n'ont pas été traité par ionisation et/ ou irradiation.