



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

# PÂTON DE GAUFRE SURGELÉE SUCRÉE BEURRE

Code produit : PV 130  
beurre  
Doc : FT/02 — Version 10.0  
Modifié le : 04/04/2024

### 1 COMPOSITION

Farine (farine de **BLÉ**, farine de **BLÉ malté**, enzymes : amylases, xylanases, antioxydant : acide ascorbique E300), sucre, 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), **ŒUFS**, beurre clarifié (**LAIT**), levure, sel, vanilline.

### 2 ALLERGÈNES

ŒUFS

GLUTEN DE BLÉ

GLUTEN DE BLÉ MALTÉ

SOJA

LAIT

### 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
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

Par analyse laboratoire et calcul

Nutriment	Pour 100 g	Pour 130 g (1 pâton)
Énergie	1 680 KJ / 401 KCal	2 184 KJ / 521,3 KCal
Matières grasses	20,9 g	27,17 g
dont acides gras saturés	10,8 g	14,04 g
dont acides gras trans	0,05 g	0,065 g
dont acides gras monoinsaturés	7,3 g	9,49 g
dont acides gras polyinsaturés	2,8 g	3,64 g
Hydrates de carbone	43,6 g	56,68 g



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT PÂTON DE GAUFRE SURGELÉE SUCRÉE BEURRE

Code produit : PV 130  
beurre  
Doc : FT/02 — Version 10.0  
Modifié le : 04/04/2024

dont sucres	16,3 g	21,19 g
dont amidon	28,8 g	37,44 g
Fibres alimentaires	1,0 g	1,3 g
Protéines	5,9 g	7,67 g
Sel	2,8 g	3,64 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
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.
Contaminants	BELGAUFRA est conforme à la législation européenne en vigueur à la date de publication.



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### PÂTON DE GAUFRE SURGELÉE SUCRÉE BEURRE

Code produit : PV 130  
beurre  
Doc : FT/02 — Version 10.0  
Modifié le : 04/04/2024

#### 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.

## 11

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation	72 h à 4 °C, puis montée de la pâte au-dessus de 14 °C (température ambiante) pendant 8 heures.
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.