

**Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification**

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

1. Producentgegevens/ Données du producteur / Producer data

Producent/ Producteur/ Producent	Hugo Wafels n.v./ Gaufres Hugo s.a. 6, Rue de l'Atelier 1480 Tubeke/ Tubize
Tel. & Fax	+32 23 81 03 67 +32 23 80 69 25
Website/ Site web	www.hugo-wafels.be
E-mail	info@hugo-wafels.be
Toelating/ Admission	AER/BRW/005131
Land van herkomst/ Pays d'origine/ Country of origin	België/ Belgique/ Belgium
Contactpersoon/ Personne de contact/ Contact person	Mederic Commeine +32 2 381 03 67 Mederic@hugo-wafels.be
Noodcontact/ Contact d'urgence/ Emergency contact	Mederic Commeine +32 474 29 37 80
<p><i>De producent verklaart dat dit product is gemaakt volgens een origineel familierecept naar Belgische traditie</i> ~ <i>Le fabricant déclare que ce produit est fabriqué selon une recette originale de la famille et les traditions Belges</i> ~ <i>The manufacturer declares that this product is made according to an original family recipe and Belgian tradition</i></p>	

2. Productgegevens/ Données de produit/ Product data**2.1 Algemeen/ Général/ General**

Artikelnaam/ Nom de l'article/ Article name	Natuurwafels met topping 12 x 300 g/ Gaufres nature avec couverture 12 x 300 g / Waffles pure butter with topping 12 x 300 g
Referentie/ Référence/ Reference	18
Barcode EAN-13 zakje 300 g	5413638002530
Barcode EAN-13 doos 12 x 300 g	5413638002547
GN-code (intrastat nr.)	1905 32 05
Merknaam/ Marque/ Brand	Hugo Wafels
Productbeschrijving/ Description du produit/ Product description	Ambachtelijke wafels met boter en topping/ Gaufres artisanale au beurre avec couverture/ Artisanal waffles with pure butter and topping



Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.2 Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients

2.2.1 Ingrediëntenlijst/ Liste d'ingrédients/ List of ingredients

Deeg samenstelling/ Composition de la pâte/ Dough composition	Land van herkomst/ Pays d'origine/ Country of origin
Tarwebloem/ Farine de blé/ Wheat flour	Europa/ L'Europe/ Europe
Boter/ Beurre/ Butter	Europa/ L'Europe/ Europe
Suiker/ Sucre/ Sugar	België/ La Belgique/ Belgium
Topping (suiker, geheel gehard plantaardig vet (kokosnoot, palmpit) in wisselende verhoudingen, magere cacao poeder, emulgator: lecithine (bevat soja))/ Couverture (sucre, graisses végétale hydrogénées (noix de coco, palmiste) dans des proportions variables, poudre de cacao écrémé, émulsifiant: lecithine (contient du soja))/ Topping (sugar, hydrogenated vegetable fat (coconut, palm kernel) in varying proportions, skimmed cocoa powder, emulsifier: lecithin (contains soy))	/
Scharreleieren/ Oeufs de poules élevées au sol / Barn eggs	Europa/ L'Europe/ Europe
Glucose-fructosestroop/ Sirop de glucose-fructose/ Glucose-fructose syrup	/
Melk/ Lait/ Milk	België/ La Belgique/ Belgium
Sojabloem/ Farine de soja/ Soy flour	Canada
Jodiumhoudend zout/ Sel iodé/ Iodized salt	Europa/ L'Europe/ Europe
Rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat/ Poudre à lever: bicarbonate d'ammonium/ Raising agent: ammonium bicarbonate	Duitsland / Allemagne / Germany
Meelverbeteraar: zonnebloemlecithine / Agent de traitement de la farine: lecithine de tournesol / Flour processing agent: sunflower lecithin	Europa/ L'Europe/ Europe
Aroma: Vanilline/ Arôme: Vanilline / Flavouring: Vanillin	China/ Chine

2.2.2 Declaratievoorstel/ Proposition de déclaration/ Declaration proposition

Ingrediënten: Tarwebloem, boter (17%), suiker, topping (suiker, geheel gehard plantaardig vet (kokosnoot, palmpit) in wisselende verhouding, magere cacao poeder, emulgator: lecithine (bevat soja)), scharreleieren, glucose-fructosestroop, melk, sojabloem, jodiumhoudend zout, rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat, meelverbeteraar: zonnebloemlecithine, aroma: vanilline. Kan bevatten: haver, spelt
Ingrédients: Farine de blé, beurre (17%), sucre, couverture (sucre, graisses végétale hydrogénées (noix de coco, palmiste) dans des proportions variables, poudre de cacao écrémé, émulsifiant: lecithine (contient du soja)), œufs de poules élevées au sol, sirop de glucose-fructose, lait, farine de soja, sel iodé, poudre à lever: bicarbonate d'ammonium, agent de traitement de la farine: lecithine de tournesol, arôme: vanilline. Peut contenir: avoine, épeautre
Ingredients: Wheat flour, butter (17%), sugar, topping (sugar, fully hydrogenated vegetable fat (coconut, palm kernel) in varying proportions, skimmed cocoa powder, emulsifier: lecithin (contains soy)), barn eggs, glucose-fructose syrup, milk, soy flour, iodized salt, raising agent: ammonium bicarbonate, flour processing agent: sunflower lecithin, flavouring: vanillin. May contain: oats, spelt

**Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification**

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.2.3 Vermeldingen/ Notifications

Bijkomende vermelding/ Notification supplémentaire/ Additional notification	Kan bevatten: haver, spelt / Peut contenir: avoine, épeautre / May contain: oats, spelt
Wettelijk verplichte vermelding/ Notification légale/ Legally required notification	/
Voedingsclaims/ Allégations nutritionnelles/ Nutrition claims	/

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.3 Allergenen/ Allergènes/ Allergens

2.3.1 Wettelijke allergenen/ Allergènes légales/ Legal allergens

LeDa code	GS1 code	Allergeen/ Allergène/ Allergen	Aanwezigheid/ Présence/ Presence	Mogelijke kruisbesmetting/ Contamination croisée possible/ Possible cross contamination
1	AW	Gluten	X	
1,1	UW	Tarwe/ Blé/ Wheat	X	
1,2	NR	Rogge/ Seigle/ Rye		
1,3	GB	Gerst/ Orge/ Barley		
1,4	GO	Haver/ Avoine/ Oats		X
1,5	GS	Spelt/ Épeautre		X
1,6	GK	Kamut		
2	AC	Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans		
3	AE	Ei/ Oeuf/ Egg	X	
4	AF	Vis/ Poisson/ Fish		
5	AP	Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts		
6	AY	Soja/ Soy	X	
7	AM	Koemelk/ Lait de vache/ Milk	X	
8	AN	Noten / Noix/ Nuts		
8,1	SA	Amandelen/ Amandes/ Almonds		
8,2	SH	Hazelnoten/ Noisettes/ Hazelnuts		
8,3	SW	Walnoten/ Noix/ Walnuts		
8,4	SC	Cashewnoten/ Noix de cajoux/ Cashews		
8,5	SP	Pecannoten/ Noix de pécan/ Pecan nuts		
8,6	SR	Paranoten/ Noix du Brésil/ Brazil nuts		
8,7	ST	Pistachenoten/ Noix de pistache/ Pistachio nuts		
8,8	SM	Macademianoten/ Noix de macadamia/ Macadamia		
9	BC	Selderij/ Céleri/ Celery		
10	BM	Mosterd/ Moutarde/ Mustard		
11	AS	Sesam/ Sésame / Sesame		
12	AU	Zwavel dioxide en sulfieten/ Sulfite/ Sulphites (E220-E228)(1)		
13	NL	Lupine/ Lupin		
14	UM	Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs		

(1) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO_2
 (1) à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO_2
 (1) in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO_2



Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.3.2 Aanvullende allergenen/ Allergènes additionnelles/ Additional allergens

LeDa code	GS1 code	Allergeen/ Allergène/ Allergen	Aanwezigheid/ Présence/ Presence	Mogelijke kruisbesmetting/ Contamination croisée possible/ Possible cross contamination
20	ML	Lactose	X	
21	NC	Cacao/ Cocoa	X	
22	MG	Glutamaat/ Glutamate/ Glutamate (E620-E625)		
23	MK	Kippenvlees/ Viande de poule/ Chicken meat		
24	NK	Koriander/ Coroandre/ Coriander		
25	NM	Maïs/ Maize		
26	NP	Peulvruchten/ Légumes secs/ Legumes		
27	MC	Rundvlees/ Viande de boeuf/ Beef		
28	MP	Varkensvlees/ Viande de porc/ Porc		
29	NW	Wortel/ Carottes/ Carrot		



Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.4 Verpakking/ Emballage/ Packaging

2.4.1 Primaire verpakking/ Emballage primaire/ Primary packaging

Verpakkingsmateriaal/ Matériel d'emballage/ Packing material	Zak van polypropyleen/ Sachet en polypropylène/ Polypropylene bag
Aantal/ Nombre/ Amount	± 8 wafeltjes/ ± 8 gaufres/ ± 8 waffles
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight	300 g e
<p>Eenmalige verpakking voor verkoop aan verbruiker, aangesloten bij Val-I-Pac & Fost Plus. Emballages à usage unique pour la vente aux consommateurs, rejoint par Val-I-Pac et Fost Plus. Disposable packaging for sale to consumers, affiliated with Val-I-Pac & Fost Plus.</p> <p>Product onderhevig aan uitdroging na het openen van de verpakking. Produit soumis à une déshydratation après l'ouverture de l'emballage. Product subject to dehydration after the opening of the package.</p>	

2.4.2 Secundaire verpakking/ Emballage secondaire/ Secondary packaging

Verpakkingsmateriaal/ Matériel d'emballage/ Packing material	Kartonnen doos/ Boîte en carton/ Carton box
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight	3,6 kg e
Afmetingen/ Dimensions	360 x 290 x 180 mm

2.4.3 Tertiaire verpakking/ Emballage tertiaire/ Tertiary packaging

Materiaal/ Matériel/ Material	EUR-pallet hout/ Palette EUR bois/ Palet EURO wood
Afmetingen/ Dimensions	800 x 1200 mm
Eenheden per pallet/ Unités par palette/ Units per pallet	9 lagen x 8 dozen = 72/ 9 couches x 8 boîtes = 72/ 9 layers x 8 boxes = 72
Omverpakking/ Emballage extérieur/ Outer packaging	Rekfolie/ Film étirable/ Stretch film

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.5 Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritional values

	Per 100 g/ Par 100 g	Per stuk/ Par pièce/ Per unit (39 g)	Eenheid/ Unité/ Unit	Methoden/ Méthodes/ Methods
Energie/ Energy	2027	791	kJ	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
	485	189	kcal	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
Vetten/ Matières grasses/ Fat	27	11	g	VDLUFA III 5.1.1 B
Waarvan/ Dont/ Of which:				
Verzadigde vetzuren/ Acides gras saturés/ Saturates	19	7,4	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Transvetzuren/ Acides gras trans/ Trans fat	0,5	0,2	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren/ Acides gras mono-insaturés/ Mono-unsaturates	6,1	2,4	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Meervoudig onverzadigde vetzuren/ Acides gras polyinsaturés/ Polyunsaturates	1,1	0,4	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Koolhydraten/ Glucides/ Carbohydrate	55	21	g	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
Waarvan/ Dont/ Of which:				
Suikers/ Sucres/ Sugars	31	12	g	§ 64 LFGB L26.11.03-7 (mod.)
Vezels/ Fibres alimentaires/ Fibre	1,9	0,7	g	§ 64 LFGB L 00.00-18
Eiwitten/ Protéines/ Protein	5,9	2,3	g	§ 64 LFGB L06.00-7
Zout/ Sel/ Salt	0,57	0,22	g	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value



Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.6 Productkenmerken/ Caractéristiques du produit/ Product features

2.6.1 Organoleptische eigenschappen/ Propriétés organoleptiques/ Organoleptic properties

Kleur/ Couleur/ Colour	Goud-bruin/ Or-brune/ Gold-brown
Geur/ Odeur/ Smell	Typische wafelgeur/ Odeur de gaufre typique/ Typical waffle smell
Smaak/ Goût/ Taste	Typische wafelsmaak/ Goût typique de gaufres/ Typical waffle taste
Textuur/ Texture	Zacht-vast/ Doux-dure/ Soft-solid

2.6.2 Technische gegevens/ Données techniques/ Technical data

Lengte/ Longueur/ Length	90 mm
Breedte/ Largeur/ Width	80 mm
Vorm/ Forme/ Shape	Ovaal/ Ovale/ Oval

Deze afmetingen kunnen afwijken/ Ces dimensions peuvent changer/ These dimensions can change

2.6.3 Microbiologische analyses/ Analyses microbiologiques/ Microbiological analysis

De microbiologische analyses worden een keer per jaar extern uitgevoerd door een geaccrediteerd labo.

Les analyses microbiologiques sont effectuées en externe une fois par an par un laboratoire accrédité.

The microbiological analyzes are performed externally once a year by an accredited laboratory.

Pathogenen/ Pathogènes/ Pathogens	Criteria/ Critères	Methoden/ Méthodes/ Methods
Totaal aerobisch kiemgetal/ Nombre total de germes aérobies/ Total aerobic germ number	<10.000 /g	ISO 4833
Gisten/ Levures/ Yeast	<100 /g	ISO 21527-2
Schimmels/ Moisissures/ Fungi	<100 /g	ISO 21527-2

2.6.4 Chemische analyses/ Analyses chimiques/ Chemical analysis

Parameter/ Paramètre	Criteria/ Critères	Methoden/ Méthodes/ Methods
Acrylamide	<350 µg/kg	QMP_504_KI_52_117 (LC-MS/MS)

**Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification**

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.7 Bewaarinstructies/ Instructions de stockage/ Storage instructions

Algemeen bewaarvoorschrift/ Conditions de stockage/ General storage conditions	Droog en uit de warmte bewaren/ Conserver au sec et à l'abri de la chaleur / Store in a dry place and away from heat
Relatieve vochtigheid/ Humidité relative/ Relative humidity	≤ 60 %
Bewaartemperatuur/ Température de stockage/ Storage temperature	Omgevingstemperatuur (25 °C)/ Température ambiante (25 °C)/ Ambient temperature (25 °C)
Ten minste houdbaar tot/ A consommer de préférence avant/ Best before	3 maanden vanaf productiedag/ 3 mois à partir de la date de production/ 3 months starting from production day
Referentiestalen/ Échantillons de référence/ Reference samples	Worden bijgehouden per lotnummer/ Sont gardé par numéro de lot/ Are kept per lot number

2.8 Conformiteit wetgeving/ Conformité législation/ Conformity of legislation**2.8.1 GMO status/ Statut d'OGM**

Alle grondstoffen zijn GMO vrij (Verordening (EU) nr. 1829/2003 & 1830/2003)
Toutes les matières premières sont libres d'OGM (Règlement (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003)
All ingredients are GMO free (Regulation (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003)

2.8.2 Ionisatie/ Ionisation

Dit product bevat geen ingrediënten die bestraald zijn
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés
This product does not contain any ionised ingredients

2.8.3 Voedselinformatie/ Information alimentaire/ Food information

De ingrediëntenlijst, allergenenlijst en de nutritionele waarden zijn opgesteld conform de Verordening (EG) nr. 1169/2011
La liste des ingrédients, la liste des allergènes et les valeurs nutritive ont été établies conformément au Règlement (CE) n° 1169/2011
The list of ingredients, the list of allergens and the nutritional values are drawn up in accordance with Regulation (CE) n° 1169/2011

2.8.4 Verpakking/ Emballage/ Packaging

De verpakking van het product voldoet aan Verordening (EG) nr. 1935/2004, (EU) nr. 10/2011 en (EG) nr. 2023/2006
L'emballage du produit répond au Règlement (CE) n° 1935/2004, (UE) n° 10/2011 et (CE) n° 2023/2006
The packaging of the product complies with Regulation (EC) n° 1935/2004, (EU) n° 10/2011 and (EC) n° 2023/2006



Productspecificatie/ Specification du produit/ Product specification

Natuurwafels met topping 12 x 300 g	Referentie/ Référence/ Reference	18
	Datum/ Date	10/06/2022
	Versie/ Version	5

Auteur/ Author	Emma Baeten
Kwaliteitsvrijgave / Libération de qualité/ Quality release	Marc Van Mulders
Goedkeuring/ Approbation/ Approval	Mederic Commeine

2.9 Certificaten/ Certificats/ Certificates

International Featured Standards Global Marketing (IFS GM)	Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request
Halal	Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request
Autocontrolesysteem (ACS)	Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request

