



-Fiche technique-
'Gaufre de Liège'
115g

PRO-FIT-GAU
V4100B

Date : 03/03/15
IR:01

Réd/app : VM/MD

Description du produit

Gaufre de Liège

Famille de produit: gaufre surgelée

Ingrédients (dans l'ordre décroissant):

Gaufre de Liège

Farine de **froment**, **beurre**, sucre, eau, **œufs**, levure, sirop de sucre inverti, poudre de **lait** entier, sel, arôme naturel de vanille.

Contient : gluten, lait, œufs. Peut contenir des traces de soja

Allergènes

Arachides	N	Mollusque	N
Céleri	N	Moutarde	N
Crustacés	N	Œufs	O
Fruits à coque	N	Poisson	N
Gluten	O	Sésame	N
Lait	O	Soja	?
Lupin	N	Sulfites et anhydrides sulfureux > 10 mg/kg ou /l	N

Critères microbiologiques

PARAMETRES	STANDARD ET UNITES (m)	TOLERANCES (M)
Germes totaux	< 30000/g	< 1 000 000/g
Salmonelles	Absence/25g	Absence/25g
Listéria	Absence/25g	Absence/25g
Staphylocoques	<100/g	<1000/g
E. Coli	<10/ g	<10/ g
Levures et moisissures	<1000/g	<5 000/g

Paramètres physico chimiques

Paramètres	Target	Tolérance
Humidité (%)	12.8	-+1.5
Aw	0.771	-+0.02
pH	6.02	6-7





-Fiche technique-
'Gaufre de Liège'
115g

PRO-FIT-GAU
V4100B

Date : 03/03/15
IR:01

Réd/app : VM/MD

Analyse nutritionnelle (théorique)

Energie	1893 kJ 453kcal	+ -2 %
Hydrate de carbone	54.67%	+ -2 %
Dont sucres	23 %	+ -2 %
Lipides	22.7 %	+ -2 %
dont AG sat.	57.7 %	+ -2 %
Protéines	5.87 %	+ -2 %
Fibres	3 %	+ -2 %
Sodium	3004 mg/kg	+ -2 %

OGM :

Le produit est garanti sans OGM.

Il ne contient pas d'ingrédients ionisés ni de métaux lourds ou de résidus de pesticides conformément à la législation en vigueur.

Poids net :

Gaufres de 115g

Caractéristiques organoleptiques

Goût: sucré et légèrement vanillé

Couleur: brun léger avec parties caramélisées

Odeur: caramel, vanille

Aspect: pâte levée cuite au relief gauffré

Conditions de stockage chez le fournisseur:

Instructions de température -18°C

Conditions de stockage chez le consommateur:

Date limite d'utilisation: + 18 mois après fabrication

Instruction de température : - 18°C

- 18 mois à - 18°C,
- 1 mois à -12°C,
- 48 jours dans le réfrigérateur (cible : T= 4°C) après décongélation.

Expression : JJ/MM/AAAA

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

