



DESCRIPTION :

Pâte levée cuite au relief gaufré avec grains de sucre.



Calibre : 100 g

Conditionnement : 1 ct x 27 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 2.700

Unité Minimum de Commande (UMC): CT

Unité de facturation : PC

Etat du produit : Cuit

Durée de vie totale du produit en jours : 540

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler la gaufre pendant 60 min. Servez la froide ou réchauffée dans un gaufrier préchauffé à 150°C (1min), un four à micro-ondes à 700 W (45 sec.) ou au four traditionnel préchauffé à 150°C (1min30).

LES PLUS PRODUITS :

Une gaufre moelleuse associée à de croustillants grains de sucre.

Ideale en vitrine pour la vente à emporter ou en présentation assiette.

Peut être servie chaude ou froide.

Belle couleur dorée.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	1814 Kj/ 433 Kcal	1814 Kj/ 433 Kcal
Protéines (g)	5.07	5.1
Glucides (g)	52.85	52.9
dont Sucres (g)	25	25
Matières grasses (g)	22.63	22.6
dont Acides Gras	9.96	10
Fibres alimentaires (g)	1	1
Sel (g)	1.03	1
Sodium (mg)	406	406
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.22

GEMRCN :

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Belgique

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (blé)	Union européenne
Sucre perlé (betterave)	Union européenne
Oeuf	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : N/C

Dénomination légale de vente :
Gaufre de Liège 100g - surgelé

INGREDIENTS :
Farine de BLÉ, margarine (huiles de palme, colza, tournesol ; eau, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines de tournesol ; sel, acidifiant : acide citrique, arôme naturel), sucre perlé, eau, OEufs, sucre inverti, levure, LAIT en poudre entier, sel, arôme vanille.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 30 x h 11.400
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 208.800
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 17
Code EAN : 3760382900066

Nom du fournisseur : 103868 FOOD PLUS DP
Code douanier : 19053299

Palme certifiée RSPO

