

 <p>Probably the best since 1950</p> <p>Rédigé par Navez Charles</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Page 1 sur 3
		Doc : FT/01
		Version 8.0
		Date de création : 16/02/17 Date de modification : 10/11/2022 Date d'impression : 7/12/23
		Approuvé par G.Vangoidsenhoven

## Désignation : Pâton de gaufre surgelé sucrée (beurre)

Code nr: PV 130 beurre

### 1. COMPOSITION:

Farine (Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes, Anti-oxydant : Acide ascorbique E300), sucre, Margarine (matières grasses : graisses végétales et huiles végétales (palme, noix de coco, colza); eau; sel (1%); émulsifiants: lécithines de SOJA ; E471); acidifiant: acide citrique; colorant: caroténoïdes; arômes.),beurre clarifié, eau, œufs, levure, sel, vanilline

### 2. ALLERGENES :

OEUFS, GLUTEN DE BLE, GLUTEN DE BLE MALTE, SOJA.

### 3. STATUT OGM /IONISATION:

Ingredients provenant d'OGM : Absence / Ingredients ionisés: Absence

### 4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Aérobies mésophiles	: 7.10 exp. 5 / UFC/ g
E. Coli	: < 10 / UFC/ g
Staphylococcus. aureus	: < 10 / UFC/ g
Salmonella	: absence / 25 g
Listeria monocytogenes	: absence / 25 g
Anaérobies sulfito-réducteurs	: < 10 / UFC g

### 5. VALEURS NUTRITIONNELLES (par analyse laboratoire non-accrédité et calcul) :

g / 100 g		g / 130 g (1 pâton)	
Energie:	1680KJ or 401 KCal	Energie:	2184 KJ or 521,3 KCal
Matière grasse:	20,9	Matière grasse:	27,17
dont :		dont :	
ac. gras saturés:	10,8	ac. gras saturés:	14,04
ac. gras trans:	0,05	ac. gras trans:	0,065
ac. gras monoinsaturés:	7,3	ac. gras monoinsaturés:	9,49
ac. gras polyinsaturés :	2,8	ac. gras polyinsaturés :	3,64
Hydrates de carbone :	43,6	Hydrates de carbone :	56,68
dont :		dont :	
sucres :	16,3	sucres :	21,19
amidon :	28,8	amidon :	37,44
Fibres alimentaires :	1,0	Fibres alimentaires :	1,3
Protéines :	5,9	Protéines :	7,67
Sel:	2,8	Sel:	3,64

 <p>Probably the best since 1950 Rédigé par Navez Charles</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Page 2 sur 3
		Doc : FT/01
		Version 8.0
		Date de création : 16/02/17 Date de modification : 10/11/2022 Date d'impression : 7/12/23
		Approuvé par G.Vangoidsenhoven

#### 7. CONDITIONS ET DUREE DE CONSERVATION :

Un an à la température de -18° C

#### 8. MATIERES D'EMBALLAGE :

Logettes en plastique  
Sacs en plastique  
Cartons

#### 9. PALETTISATION:

48 cartons de 130 pièces par euro palette

#### 10. POIDS :

1 Pâton : Entre 125,00 g et 130,00 g  
1 Carton : 16,4 kg – 50 cm X 30 cm X 22 cm  
1 Palette : brut : 808,2 kg  
net : 787,2 kg – 120 cm X 80 cm X 200 cm

#### 11. AUTRES INFORMATIONS :

##### **Identification :**

Déclaration DDM (DD.MM.YYYY)

**Certificats :** BRC GLOBAL MARKET + FSSC 22000 5.1

**Politique OGM :** BELGAUFRA est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

**Ionisation :** Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants conformément aux réglementations européennes (directives 1999/2 et 1999/3) et françaises (décret 2001-1097 et arrêtés du 08/01/02 et 20/08/02) en vigueur.

**Absence de nanomatériaux :** Ce produit et ses ingrédients ne contiennent pas de nanomatériaux tels que définis dans le règlement UE n°1169/2011 et le règlement UE n°2015/2283.

**Contaminants :** BELGAUFRA est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

**Mise en garde :** Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création. Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données mesurées en laboratoire et/ou calculées.

 <p>Probably the best since 1950</p> <p>Rédigé par Navez Charles</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Page 3 sur 3
		Doc : FT/01
		Version 8.0
		Date de création : 16/02/17 Date de modification : 10/11/2022 Date d'impression : 7/12/23
		Approuvé par G.Vangoidsenhoven

## 12. CONSEILS D'UTILISATION :

- Durée de décongélation : 72h à 4°C et montée de la pâte >14°C (température ambiante) pendant 8 heures
- Cuisson entre 170°C et 180°C pendant 3-4 minutes (éviter la carbonisation du sucre)
- Nouvelle cuisson (140°C pendant 7 secondes) possible dans les 24 heures (conservation 4°C)