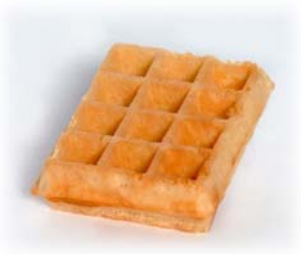
1. Identificatiegegevens

1.1. Product



Product naam: Diepgevroren Brusselse Wafels (- 18°C)

Omvang	Hoeveelheid wafels per doos	Recept	Type verpakking
3x4 Mini	48 stuks	Dely	Foodservice (enkel plastieken folie)

2. Product beschrijving

2.1. Ingrediënten

Water, tarwebloem, koolzaadolie (niet gehydrogeneerd); vloeibare margarine (niet gehydrogeneerd), eigeel, suiker, bakpoeder (E450i, E500ii, E503ii), sojabloem, zout, vanille aroma.

2.2. Gemiddelde voedingswaarden

	Parameters	Waarde / 100g	Waarde per portie (40g)	% Dagelijkse waarde per portie
Basis voedingsanalyse (g)	Eiwitten	5,73	2,29	4,6%
	Vetten / Totaal vetten	14,98	5,99	8.6%
	• Verzadigd vet	1,49	0.59	
	• Mono-onverzadigd vet	8,78	3,51	
	• Poly-onverzadigd vet	4,25	1.7	
	• Transvetten	0,16	0,06	
	Totaal koolhydraten	40,7	16,28	6.0%
	• Van eenvoudige suikers	2,3	0,92	1,0%
Energiewaarden	Kcal	323	129	6,5%
	KJ	1353	541	
Mineralen elementen (mg)	Natrium	360	145	6,0%
	Calcium	24	9,8	
	Kalium	100	40	
	Ijzer	9	4	
Vitaminen	Vit. A	475 IU	190 IU	
	Vit. C	< 20,0 mg/kg		
Cholesterol	G	0,026	0,0102	
Voedingsvezels		2,6	1,04	4,2%
	Vochtigheid	35,75 g	14,23 g	
	As	1,7 g	0,68 g	

2.3. Organoleptische specificaties

Geur	Structuur	Smaak	Kleur
Licht geur van gebak	Krokante buitenkant en zachte binnenkant	Wafelssmaak en lichte vanillesmaak	Lichtbruin tot bruin

2.4. Fysieke specificaties

	Nettogewicht	Breedte	Lengte	Hoogte
1 Wafel	40 g	9,5 cm	10,5 cm	3 cm

2.5. Verwarming instructie

- Verwarm de oven voor op 220°C voor 5 minuten. Plaats de ingevroren wafels op een bakplaat en bak deze 3-4 minuten. Laat de wafel voor het bakken niet ontdooien.
- Toast in een broodrooster volgens de gewenste graad van knapperigheid.

2.6. Etikettering

Lot identificatie

Plaats	Locatie op de verpakking	Omschrijving	Type
Karton	Op de zichtbare zijde van de karton	• Houdbaarheidsdatum : Dag/ Maand/Jaar Batch nummer: Jaar/Week/Dag	Etiket
Palet	Op de rechterbovenzijde van de kortste zijde van de pallet	• Houdbaarheidsdatum : Dag/ Maand/Jaar • Batch nummer: Jaar/Week/Dag	Etiket

Etiket

- De etiketten worden op maat gemaakt volgens de wensen van de klant.
- The gegevens op de karton etiket zijn:
  - Houdbaarheidsdatum
  - Batch nummer
  - Product beschrijving
  - Nettogewicht
  - Ingrediënten en allergenen
  - Verwarming instructie
  - Vermelding van bewaren (-18°C)
- The gegevens op de palet etiket zijn:
  - Houdbaarheidsdatum
  - Batch nummer
  - Klant naam
  - Vermelding van bewaren (-18°C)
- Het is mogelijk op de etiketten toe te voegen:
  - Klant logo
  - Bar code
  - EAN code

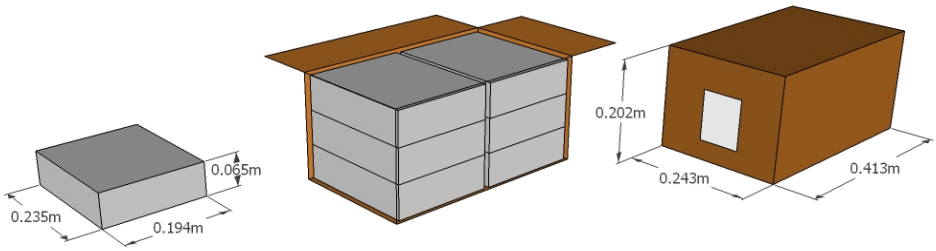
2.7. Verpakking

Voorwaarden

De diepgevroren wafels worden verpakt in een gekoelde omgeving.

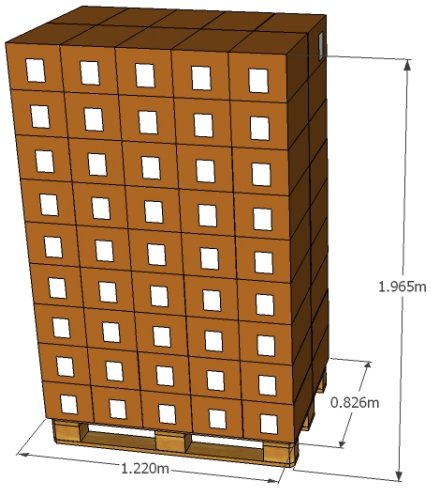
Eigenschappen

Verpakking	Type	Samenstelling	Basisgewicht	Dikte	Afmetingen
Primair (8 stuks)	Plastiekfolie	Opp-sky-folie	5 g	30 micron	118 x 65 x 195 mm
Secondair	/	/	/	/	/
Karton met een sterke doorzichtige tape (48 stuks)		Cardboard	400 g	3 mm	405 x 487 x 200 mm



Paletizering

Type palet	Euro (hout) in goede toestand
Maximum Hoogte	2,00 m
Palet wrapping	Met plastiek omwikkelde palet



Hoeveelheden

	Hoeveelheid wafels	Hoeveelheid zakken	Hoeveelheid dozen	Aantal lagen
Per bag	8	1		
Per case	48	6	1	
Per level	480	60	10	1
Per pallet	4320	540	90	9

2.8. Houdbaarheid (THT)

Voorwaarden houdbaarheid	Diepvriezer (min -18°C)	Koelkast
Houdbaarheid	18 maanden na de productiedatum	24 uren na het ontdooien van het product

3. Product analyse

3.1. Microbiologische eigenschappen

Parameter	Eenheid	Doelwaarde	Maximum waarde
Enterobacteria	cfu/g	<100	1000
Escherichia coli	cfu/g	< 10	100
Coagulase-positive stafylokokken	Cfu/g	< 100	1000
Sulfitet-reducerende bacteriën die onder anaerobe omstandigheden groeien	Ufc/g	< 100	1000
Listeria monocytogenes	cfu	Afwezig / 25g	100 cfu/g
Salmonella spp	/25 g	Afwezig	Afwezig

3.2. Chemische eigenschappen

Parameter	Min waarden	Max Waarden
Wateractiviteit	0,95	0,98
pH	7	8,5

3.3. Allergenen

Allergenen	I	L	H
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en afgeleiden er van	YES	YES	YES
• Tarwe	YES	YES	YES
• Rogge	---	YES	YES
Zeevruchten en afgeleiden ervan	---	---	---
Eieren en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
Vis en afgeleiden ervan	---	---	---
Pinda's en afgeleiden ervan	---	---	---
Soyabonen en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
Melk en afgeleiden ervan	---	YES	YES
Noten (hazelnoot, noten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten moer en Queensland noten) en afgeleiden ervan	---	---	---
Selderij en afgeleiden ervan	---	---	---
Mosterd en afgeleiden ervan	---	---	---
Sesamzaad en afgeleiden ervan	---	---	---
Zwavelhoudende (zwavel) anhydride en sulfiet (sulfiet) (E 220 - E 228) in concentraties groter dan 10 mg / kg of 10 mg / l uitgedrukt in SO2	---	---	---
Lupin en afgeleiden ervan	---	---	---
Weekdieren en afgeleiden ervan	---	---	---

I = Aanwezig in het product als **I**ngrediënt
L= Aanwezig in het bedrijf en gebruikt in dezelfde productie**L**ijn (voor en na het kuisen)
H= Deelt dezelfde stockage ruimte.

3.4. Declaraties

G.M.O status

Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde ingrediënten of ingrediënten van genetisch gemodificeerde organismen. Volgens de EG verordening 1829/2003 en 1830/2003 dient derhalve geen aanvullende etikettering inzake GGO te geschieden.

Doorstraling

Doorstraling wordt niet toegepast (ingrediënten en product)