 <p>Probably the best since 1950</p> <p>Opgesteld door Navez Charles</p>	<b>TECHNISCHE FICHE</b>	Pagina 1 van 3
		Doc: FT/01
		Versie 8.0
		Aanmaakdatum: 16/02/17 Aanpassingsdatum: 10/11/22 Afdrukdatum: 16/11/22
		Goedgekeurd door G. Vangoidsenhoven

## Benaming: Diepgevroren gesuikerde wafeldeegbol

Codenr.: PV 130

### 1. SAMENSTELLING:

Meel (tarwemeel, gemout tarwemeel, enzymen, antioxidant: ascorbinezuur E300), suiker, margarine (vetten: plantaardige vetten en plantaardige oliën (palmolie, koolzaadolie, kopraolie); water; zout (1%); emulgatoren: SOJA lecithine, mono- en diglyceriden van vetzuren; voedingszuur: citroenzuur; kleurstof: carotenoïden; aroma's), water, eieren, gist, zout, vanilline

### 2. ALLERGENEN:

EIEREN, TARWEGLUTEN, GEMOUTE TARWEGLUTEN, SOJA.

### 3. GGO-STATUS /IONISATIE:


Ingrediënten afkomstig van GGO: Afwezig / Geïoniseerde ingrediënten: Afwezig

### 4. MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN:

Mesofiele aërobe bacteriën	: 7.10 exp. 5 / UFC/ g
E. Coli	: < 10 / UFC/ g
Staphylococcus aureus	: < 10 / UFC/ g
Salmonella	: afwezig / 25 g
Listeria monocytogenes	: afwezig / 25 g
Sulfietreducerende anaërobe bacteriën	: < 10 / UFC g

### 5. VOEDINGSWAARDE (per niet-erkende laboratoriumanalyse en berekening):

g / 100 g		g / 130 g (1 deegbol)	
Energie:	1560 kJ of 373 kcal	Energie:	2028 kJ of 484,9 kcal
Vetgehalte:	20,2	Vetgehalte:	26,26
waarvan: verzadigde vetzuren:	10,3	waarvan: verzadigde vetzuren:	13,39
transvetzuren:	0,04	transvetzuren:	0,052
enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	7,5	enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	9,75
meervoudig onverzadigde vetzuren:	2,4	meervoudig onverzadigde vetzuren:	3,12
Koolhydraten:	42,5	Koolhydraten:	55,25
waarvan: suikers:	15,7	waarvan: suikers:	20,41
zetmeel:	29,5	zetmeel:	38,35
Voedingsvezels:	1,1	Voedingsvezels:	1,43
Eiwitten:	5,4	Eiwitten:	7,02
Zout:	2,5	Zout:	3,25

 <p>Probably the best since 1950</p>	<b>TECHNISCHE FICHE</b>	Pagina 2 van 3
		Doc: FT/01
		Versie 8.0
		Aanmaakdatum: 16/02/17 Aanpassingsdatum: 10/11/22 Afdrukdatum: 16/11/22
		Goedgekeurd door G. Vangoidsenhoven
Opgesteld door Navez Charles		

#### 7. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN -DUUR:

Eén jaar bij een temperatuur van -18°C

#### 8. VERPAKKINGSMATERIALEN:

Plastic uitsparingen  
 Plastic zakken  
 Kartonnen dozen

#### 9. PALLETISERING:

48 kartons van 130 stuks per europallet

#### 10. GEWICHT:

1 deegbol : Tussen 125 gr en 130 gr  
 1 karton : 16,4 kg – 50 cm X 30 cm X 22 cm  
 1 pallet : bruto: 808,2 kg  
           netto : 787,2 kg – 120 cm X 80 cm X 200 cm

#### 11. OVERIGE INFORMATIE:

**Identificatie:**

Declaratiedatum minimale houdbaarheid (DD.MM.YYYY)

**Certificaten:** BRC GLOBAL MARKET en FSSC 22000 lopend

**GGO-beleid:** BELGAUFRA voldoet aan de Europese verordeningen EG/2003/1829 en EG/2003/1830 inzake GGO's

**Ionisatie:** Dit product en zijn ingrediënten worden niet behandeld met ioniserende straling in overeenstemming met de geldende Europese (richtlijnen 1999/2 en 1999/3) en Franse (decreet 2001-1097 en besluiten van 08/01/02 en 20/08/02) regelgeving.

**Afwezigheid van nanomaterialen:** Dit product en zijn ingrediënten bevatten geen nanomaterialen zoals gedefinieerd in EU-verordening nr. 1169/2011 en EU-verordening nr. 2015/2283.

**Verontreinigende stoffen:** BELGAUFRA voldoet aan de Europese wetgeving inzake verontreinigende stoffen, die van kracht is op de publicatiedatum van dit document.

**Waarschuwing:** Naar ons weten is de informatie correct op het moment van de aanmaak. Alle in dit

	<b>TECHNISCHE FICHE</b>	Pagina 3 van 3
		Doc: FT/01 Versie 8.0 Aanmaakdatum: 16/02/17 Aanpassingsdatum: 10/11/22 Afdrukdatum: 16/11/22
Opgesteld door Navez Charles		Goedgekeurd door G. Vangoidsenhoven

document vermelde waarden zijn gemiddelden, gebaseerd op gegevens die in het laboratorium zijn gemeten en/of berekend.

## 12. GEBRUIKSADVIEZEN:

- Ontdooitijd: 72 u bij 4°C en rijzen van het deeg >14°C (omgevingstemperatuur) gedurende 8 uur
- Bakken tussen 170°C en 180°C gedurende 3-4 minuten (carbonisatie van de suiker vermijden)
- Herbakken (bij 140°C gedurende 7 seconden) mogelijk binnen de 24 uur (bewaring bij 4°C)