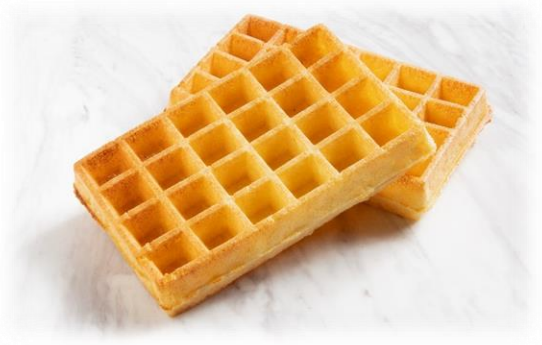


BRUSSELS WAFFLES 80G – DELY
GAUFRES DE BRUXELLES 80G – DELY
BRUSSELSE WAFELS 80G – DELY



1. **Product description/ Description du produit/ Productbeschrijving**

Item n°/Code article/ Artikelcode	80DEL-00
Type	Frozen Brussels Waffles Gaufres de Bruxelles surgelées Diepgevroren Brusselse Wafels
Size/Taille/Formaat	4x6 Maxi
Recipe/ Recette / Recept	DELY
Net Weight/ Poids Net/ Nettogewicht	80 g
Width/ Largeur/ Breedte	11 cm
Length/Longueur/ Lengte	18 cm
Height/ Epaisseur/ Hoogte	3 cm



Organoleptic properties/ Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische specificaties

Smell Odeur Geur	Light vanilla smell Légère odeur de vanille Lichte vanillegeur
Texture Texture Textuur	Crispy outside and smooth inside Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur Krokante buitenkant en smeuïge binnenkant
Taste Goût Smaak	Waffle taste and light vanilla flavor Goût de gaufre légèrement vanillé Wafelssmaak en lichte vanillesmaak
Color Couleur Kleur	Yellow to light brown Jaune à brun clair Geel tot lichtbruin

Ingredients / Ingrédients / Ingrediënten

- Water, wheat flour, rapeseed oil (not hydrogenated), liquid margarine (not hydrogenated rapeseed oil, water, emulsifier E471: mono- and diglycerides of fatty acids, acid E330: citric acid, colour E160a(i): Beta-carotene, natural flavor), egg yolk, sugar, raising agents (E450i: Disodium diphosphate, E500ii: Sodium bicarbonate, E503ii: Ammonium bicarbonate), soy flour, salt, natural flavor.
- Eau, farine de froment, huile végétale de colza (non hydrogénée), margarine liquide (huile de colza non hydrogénée, eau, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, colorant : E160a(i), arôme naturel), jaune d'œufs, sucre, poudre à lever (E450i, E500ii, E503ii), farine de soja, sel, arôme naturel.
- Water, tarwebloem, koolzaadolie (niet gehydrogeneerd); vloeibare margarine (niet gehydrogeneerd: koolzaadolie, water, emulgator: E471, voedingszuur: E330, aroma, kleurstof: E160a(i)), eigeel, suiker, rijsmiddelen (E450i, E500ii, E503ii), sojabloem, zout, natuurlijk aroma.

Preservation (Best Before Date)/ Conservation/ Houdbaarheid (THT)

Conditions of preservation/ Conditions de conservation/ Voorwaarden houdbaarheid	Freezer/ Congélateur/ Diepvriezer (Max -18°C = 0°F)
Shelf-life	18 months after the production date
Durée de conservation	18 mois après la date de production
Houdbaarheid	18 maanden na de productiedatum

Heating instructions/ Conseils d'utilisation/ Bereidingsinstructie

- Pre-heat the oven at 220°C or 400°F. Put the frozen waffle on a baking tray and bake for 3-4 minutes, until hot and crispy. Settings may vary between different makes of oven
Alternatively : Toast from frozen, lower setting. Toast until hot and crispy. Let the waffle 30 seconds in the toaster. More than 1 toasting cycle may be needed. Settings may vary between different makes of toaster.
- Préchauffer le four à 220°C . Déposer la ou les gaufre surgelée sur une plaque à pâtisserie et réchauffer pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit chaude et croustillante Ces réglages peuvent varier en fonction du modèle du four.
Alternative : Placer le produit surgelé dans le grille-pain, réglage inférieur. Toaster jusqu'à ce que le produit soit chaud et croustillant. Laisser la gaufre 30 secondes dans le grille-pain. Plus d'un cycle peut être nécessaire. Ces réglages peuvent varier en fonction du modèle de grille-pain
- Verwarm de oven voor op 220°C. Plaats de nog bevroren wafel op een bakplaat en bak deze 3-4 minuten. Deze waarden kunnen variëren naar gelang de oven.

Alternatief : Steek de nog bevroren wafels in de toaster of salamandergrill. Verwarm op laagste stand. Laat de wafels nog 30 seconden in de toaster. Meer dan 1 beurt kan nodig zijn. Deze waarden kunnen variëren naar gelang de toaster.

2. Features/ Caractéristiques/ Eigenschappen

Microbiologicals/ Microbiologiques/ Microbiologische

Parameter/ Paramètre/ Parameter	Unit/ Unité/ Eenheid	Target value/ Valeur cible/ Doelwaarde	Maximum value/ Valeur Maximale/ Maximum waarde
Enterobacteria/ Entérobactéries/ Enterobacteria	CFU/g	<100	1000
Escherichia coli	CFU/g	< 10	100
Coagulase-positive staphylococci Staphylocoques à coagulase positive Coagulase-positieve stafylokokken	CFU/g	< 100	1000
Sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions Bactéries anaérobies sulfite-réductrices (46°C) Sulfiet-reducerende bacteriën die onder anaerobe omstandigheden groeien	CFU/g	< 100	1000
Listeria monocytogenes	CFU/g	Absence/ Afwezig/ 25g	100
Salmonella spp	/25 g	Absence/ Afwezig	Absence/ Afwezig

Chemicals/ Chimiques/ Chemische

Parameter/ Paramètre/ Parameter	Min Value/ Valeur Minimale/ Min waarden	Max Value/ Valeur maximale/ Max Waarden
Water Activity/ Activité en eau/ Wateractiviteit	0,95	0,98
pH	7	8,5

3. Average nutritional values/ Valeurs nutritionnelles moyennes/ Gemiddelde voedingswaarden

Parameters/ Paramètres/ Parameters	Unit/ Unité/ Eenheid	Value/ Valeur/ Waarde/ 100g	Value per serving size/ Valeur par portion/ Waarde per portie (80g)	% Daily Value per serving size/ % RNJ par portion / % Dagelijkse waarde per portie
Protein/ Protéines/ Eiwitten	g	6.1	4.9	
Fat/ Graisses/ Vetten	g	15.2	12.2	17%
• Saturates/ Acides gras saturés/ Verzadigd vet	g	1.3	1.0	5%
• Mono-unsaturated fatty acids /Acides gras mono-insaturés /Mono-onverzadigd vet	g	9.7	7.8	
• Poly-unsaturated fatty acids / Acides gras polyinsaturés / Poly-onverzadigd vet	g	4.3	3.4	
• Trans fats/ Acides gras Trans/ Transvetten	g	< 0.1	< 0.1	
Carbohydrates / Glucides (Hydrates de carbone) / Totaal koolhydraten	g	37.1	29.7	
• From simple sugar/ dont sucres/ van eenvoudige suikers	g	3.5	2.8	3%
Energy value / Valeurs énergétiques / Energiewaarden	Kcal	305	244	12%
	KJ	1278	1022	12%
Sodium/ Natrium	mg	364	291	12%
Calcium	mg	20	16	
Potassium/ Kalium	mg	111	89	
Fer/ Ijzer	mg	< 10	< 10	
Vitamin A	IU	475	380	
Vitamin C	mg/kg	< 20.0	< 20.0	
Cholesterol	mg	26.4	21.1	
Dietary fibers / Fibres Alimentaires / Voedingsvezels	g	2.0	1.6	
Humidity / Humidité / Vochtigheid	g	40.4	32.3	

Ash / Cendres /As	g	1.24	0.99	
-------------------	---	------	------	--

4. Allergens/ Allergènes/ Allergenen

Allergen substances/ Substances vectrices d'allergènes majeurs/ Allergenen	I	L	H
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and product thereof Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
• Wheat/ Blé (froment)/ Tarwe	YES	YES	YES
• Rye/ Seigle/ Rogge	---	YES	YES
• Oat/ Avoine/ Haver	---	YES	YES
Seafood and products thereof Crustacés et produits à base de crustacés Zeevruchten en afgeleiden ervan	---	---	---
Eggs and products thereof Œufs et produits à base d'œufs Eieren en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
Fish and products thereof Poissons et produits à base de poissons Vis en afgeleiden ervan	---	---	---
Peanut and products thereof Arachides / cacahuètes et produits à base d'arachides / cacahuètes Pinda's en afgeleiden ervan	---	---	---
Soy beans of products thereof Soja et produits à base de soja Soyabonen en afgeleiden ervan	YES	YES	YES
Milk and products thereof Lait et produits à base de lait Melk en afgeleiden ervan	---	YES	YES
Nuts (hazelnut, nut, cashew nut, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut) and products thereof Fruits à coques : noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits à coques Noten (hazelnoot, noten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten moer en Queensland noten) en afgeleiden ervan	---	---	---
Noix de coco Coconut Kokosnoot	---	YES	YES
Celery and products thereof Céleri et produits à base de céleri Selderij en afgeleiden ervan	---	---	---
Mustard and products thereof Moutarde et produits à base de moutarde Mosterd en afgeleiden ervan	---	---	---
Sesame seed and products thereof Graines de sésames et produits à bas de graines de sésames Sesamzaad en afgeleiden ervan	---	---	---
Sulfurous (sulphurous) anhydride and sulfite (sulphite) (E 220 – E 228) in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed in SO2 Anhydride sulfureux et sulfites (E 220 – E 228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2 Zwavelhoudende (zwavel) anhydride en sulfiet (sulfiet) (E 220 - E 228) in concentraties groter dan 10 mg/ kg of 10 mg / l uitgedrukt in SO2	---	---	YES
Lupin (lupine) and products thereof Lupin ou produits à base de lupin Lupin en afgeleiden ervan	---	---	---
Mollusks (molluscs) and products thereof Mollusques Weekdieren en afgeleiden ervan	---	---	---

I = Present in the product as Ingredient/ Présent dans le produit comme Ingrédient/ Aanwezig in het product als Ingrediënt.

L= Present in the factory and used on the same production Line (before and after a cleaning)/ Présent dans l'usine et utilisé sur la même Ligne de production avant et après un nettoyage de celle-ci/ Aanwezig in het bedrijf en gebruikt in dezelfde productielijn (voor en na het kuisen).

H= Share the same storage Hall/ Partage le même Hall de stockage/ Deelt dezelfde stockage ruimte

5. Attestations/ Attestations/ Declaraties

G.M.O status/ O.G.M

- This product does not contain any genetically modified ingredients or ingredients from genetically modified organisms. This product does not require a labelling and a traceability of genetically modified organisms under the regulation 1829/2003/EC and 1830/2003/EC.
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés ou provenant d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est donc soumis à aucune obligation d'étiquetage et de traçabilité des OGM selon les directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
- 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.

Treatment by ionization/ Non ionisation, non-irradiation/ Doorstraling

- This product or any ingredients has not been treated by ionization.
- Ce produit ainsi qu'aucun de ses ingrédients n'ont pas été traités par ionisation.
- Doorstraling wordt niet toegepast (Ingrediënten en product).

6. Supplier/ Fournisseur/ Leverancier

Company name Nom de la société Bedrijfsnaam	DELY Wafels srl
Production site Site de fabrication Productiesite	Porte des Bâtisseurs 166 B-7730 Estaimpuis
Phone Téléphone Telefoonnummer	+32 56 34 08 80
Fax	NA
E-mail	info@dely.be
Website	www.dely.be
Certification Certification Certificering	Global Standard Food Safety August 2018 including FSMA module IFS Food version 6.1
Sanitary authorization nr N° d'autorisation sanitaire Sanitaire vergunning nummer	AER/HAI/015333 (AFSCA)
Production Manager Responsable de production Productieverantwoordelijke	Davy Van Poucke (davy@dely.be) Ellen Tournois (ellen@dely.be)
Quality manager Responsable qualité Kwaliteitsmanager	Pauline Moulin (pauline@dely.be)
Sales Manager Responsable des ventes Verkoopdirecteur	Davy Van Poucke (davy@dely.be)
Contact in case of emergency Contact en cas d'urgence Contact in noodgeval	GSM : +32 475 45 81 38