

Product specificaties/spécifications/specifications

Date: 02/12/2025

Art. No. 142578 Bio speltwafel Gaufre à l'épeautre Organic spelt waffle				
Herkomst/ Origine/ Origin	België/Belgique/Belgium			
Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients	Speltmeel* (40%), rietsuiker* , plantaardige vetten* (palm*, zonnebloem*), eieren* , invertsuikersiroop* , maïszetmeel*, emulgator: sojalecithine* , zeezout, citroensap*, rijsmiddel: monocalciumfosfaat en natriumwaterstofcarbonaat, natuurlijke vanille-aroma*.			
	Farine d' épeautre* (40%), sucré de canne* , graisses végétales* (palme*, tournesol*), œufs* , sirop de sucre inversé* , amidon de maïs*, émulsifiant : lécithine de soja*, sel marin, jus de citron*, agents levants : phosphate monocalcique et hydrogénocarbonate de sodium, arôme naturel de vanille*.			
	Spelt flour* (40%), cane sugar* , vegetable fats* (palm*, sunflower*), eggs* , invert sugar syrup* , corn starch*, emulsifier: soy lecithin* , sea salt, lemon juice*, raising agent: monocalcium phosphate and sodium hydrogen carbonate, natural vanilla flavouring*.			
	*= Biologische herkomst/Origine biologique/Biological origin Fairtrade-Ingrediënten/Ingrédients issus du commerce équitable/Fair Trade ingredients			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritonelles/ Nutritional values	Energie/Energy	1830 kJ/436 kcal		
	Vet/Matières grasses/Fat	20 g		
	Verzadigd vet/Acides gras saturés/Saturated fat	8,8 g		
	Koolhydraten/Glucides/Carbohydrates	58 g		
	Suiker/Sucres/Sugars	23 g		
	Vezels/Fibres/Fibre	1,5 g		
	Eiwitten/Protéines/Protein	6,8 g		
	Zout/Sel/Salt	0,69 g		
Allergenen/Allergènes/ Allergens: 1 = aanwezig in het product/ présent dans le produit/ present in the product 2 = aanwezig in bedrijf/ présent dans l'entreprise/ present in the company + = aanwezig/ présent/ present - = afwezig/absent ? = kan sporen bevatten/ traces possible/possibles traces	Granen/Céréales/Cereals (gluten)	1+ 2+	Noten/Fruits à coques/Nuts	1-2-
	Schaaldieren/ Crustacés/ Crustaceans	1-2-	Selderij/Céleri/Celery	1-2-
	Ei/ Oeufs/Eggs	1+ 2+	Mosterd/Moutarde/Mustard	1-2-
	Vis/ Poisson/ Fish	1-1-	Sesamzaad/Graines de sésame/Sesame seeds	1-2-
	Aardnoten (pinda's)/ Arachides/Peanuts	1-1-	Zwaveldioxide en sulfieten/ Sulfites/Sulphites (E220- E228)*	1-2-
	Soja/Soja/Soy	1+ 2+	Lupine/Lupin/Lupin	1-2-
	Melk/Lait/Milk	1? 2+	Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	1-2-
Productomschrijving/ Description du produit/	Biologische speltwafel met vanille./ Gaufrette d'épeautre biologique à la vanille./			

Product specificaties/spécifications/specifications

Date: 02/12/2025

Product description	Organic spelt waffle with vanilla.
Bewaring/Conservation/Storage	Koel en droog bewaren/ Conserver au sec et à l'abri de la chaleur/ Store dry and out of heat
Verpakking/Embalage/Packaging	Primaire verpakking/Emballage primaire Plastiek folie OPP/Film plastique OPP/Plastic foil OPP Primaire verpakking/ Emballage primaire U karton of box/Carton en U ou boîte/ U carton or box Secundaire verpakking/ Emballage secondaire Amerikaanse doos/Carton type américain/American box Pallet/ Palette EURO Omwikkeling/Enveloppement Met krimpfolie/Sous film rétractable/Stretch foil
Analyse/Analyses/Analysis	Aeroob kiemgetal 30°C/ Flore aérobie mésophile à 30°C/Aerobic plate count 30°C: max. 100 000 cfu/g E.coli : <10 cfu/g Gisten en schimmels/Levures et moisissures/Yeast and moulds: < 100 cfu/g Coagulase positieve staphylococcen/Staphylocoques à coagulase positive/Coagulase positive staphylococci: < 100 cfu/g Salmonella 25gr: Afwezig in/Absent in 25 g Listeria monocytogenes 25gr: Afwezig in/Absence dans/Absent in 25 g Verschijningsvorm/Apparence/Appearance: Rond/Rond/Round Kleur/Couleur/Colour: Donkerbruin/Brun foncé/Dark brown Geur-Smaak/Odeur-Goût/Smell-Taste: Vanillesmaak/Saveur vanille/Vanille flavour
Chemische standaarden/Normes chimiques/Chemical Standards	-Vrij van smeermiddelen, reinigings- en ontsmettingsmiddelen -Voldoet aan de VERORDENING nr. 1881/2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen. -Vrij van pesticiden volgens VERORDENING nr. 396/2005 en de bijbehorende wijzigingen. -De ingrediënten worden verwerkt volgens VERORDENINGEN nr. 834/2007 en nr. 889/2008, inclusief latere wijzigingen. Gecontroleerd en gecertificeerd door BE-BIO-02. -Ne contient ni lubrifiants, ni détergents, ni désinfectants. -Conforme au RÈGLEMENT n° 1881/2006 fixant les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires, ainsi que ses modifications. -Sans résidus de pesticides conformément au RÈGLEMENT n° 396/2005 et ses modifications. -Les ingrédients sont transformés conformément aux RÈGLEMENTS n° 834/2007 et n° 889/2008 et leurs modifications. Contrôlé et certifié par BE-BIO-02. -Free from lubricants, detergents and disinfectants. -Meets REGULATION N° 2023/915 setting maximum levels for certain contaminants in food and its modifications. -Free from pesticides according to REGULATION N° 396/2005 and its modifications.

Product specificaties/spécifications/specifications

Date: 02/12/2025

	-The ingredients are processed according to REGULATION N° 834/2007 and N° 889/2008 and its modifications. Controlled and certified by BE-BIO-02.
Fysische standaarden/Normes physiques/Physical standards	Vrij van productvreemde voorwerpen. Metaaldetectie tijdens productieproces. Produit exempt de corps étrangers. Détection de métaux pendant la production. Product free of foreign objects. Metal detection during production.
Houdbaarheid/Durée de conservation/Shelf life	Dag van productie + 6 maand met in acht name van hygiënisch correcte omstandigheden./ Jour de production + 6 mois de respect des conditions d'hygiène correctes./ Day of production + 6 months observing hygienically correct conditions.
GGO status/Statut OGM/GMO status	Voor de productie van het hierboven genoemde product gebruiken wij uitsluitend grondstoffen die geselecteerd zijn op de afwezigheid van genetisch gemodificeerde organismen. Wij gebruiken geen genetisch gemodificeerde grondstoffen in onze productie. Indien er een wijziging optreedt bij onze leverancier(s) met betrekking tot de GGO-verklaring, zullen wij u daarvan schriftelijk op de hoogte brengen. Pour la production du produit mentionné ci-dessus, nous utilisons uniquement des matières premières sélectionnées pour l'absence d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Nous n'utilisons aucune matière première génétiquement modifiée dans notre production. Si une modification devait survenir chez nos fournisseurs concernant la déclaration OGM, nous vous en informerons par écrit. To produce the product mentioned above we only use raw materials that are selected on absent of genetically manipulated organisms. We do not use any genetically manipulated raw materials in our production. If the situation may change with our supplier(s) regarding the GMO statement we will inform you in written.
Monitoring/Surveillance	IFS - Bio/Oganic Productie in een door het Federaal Agentschap goedgekeurde en IFS-gecertificeerde inrichting. Het kwaliteitssysteem omvat de HACCP-analyse en documentatie volgens de ISO-principes. De aankoop, het transport, de behandeling, de verwerking en de verpakking gebeuren in overeenstemming met de laatste Europese richtlijnen en de Belgische regelgeving. Production dans un établissement agréé par l'Agence Fédérale et certifié IFS. Le système de qualité inclut l'analyse HACCP et une documentation conforme aux principes ISO. L'achat, le transport, la manipulation, la transformation et l'emballage sont effectués conformément aux dernières directives européennes et à la réglementation belge. Production in an approved by the Federal Agency and IFS certified establishment. The quality system includes the HACCP analysis and documents following the ISO principles. The purchase, transport, handling, processing and packaging done in accordance with the latest European directives and Belgian regulation.
Claims	Biologisch/Biologique/Organic Fair Trade