

Product specificaties/spécifications/specifications

02/12/2025

Art. No. 142579					
Bio chocolade speltwafel XL met bio rietsuiker display 12 x 60 g/ Gaufre au chocolat à l'épeautre XL au sucre de canne bio présentoir 12 x 60 g/ Organic spelt waffle with XL double coated with organic cocoa fantasy and vanilla flavour display 12 x 60 g					
Herkomst/ Origine/ Origin		België/Belgique/Belgium			
Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients		Speltmeel* (30%), cacaofantasie* (27%) (plantaardige oliën en vetten* [palmpit], rijstsiroop*, vetgereduceerd cacaopoeder*, emulgator: sojalecithine*, natuurlijk vanille-aroma*), rietsuiker*, plantaardige vetten* (palm*, zonnebloem*), eieren*, invertsuikersiroop*, maïszetmeel*, zeezout, citroensap*, rijsmiddel: monocalciumfosfaat en natriumwaterstofcarbonaat. Farine d'épeautre* (30%), fantaisie au cacao* (27%) (huiles et graisses végétales* [palmiste], sirop de riz*, poudre de cacao maigre*, émulsifiant : lécithine de soja*, arôme naturel de vanille*), sucré de canne*, graisses végétales* (palme*, tournesol*), œufs*, sirop de sucre inverti*, amidon de maïs*, sel marin, jus de citron*, agents levants : phosphate monocalcique et hydrogénocarbonate de sodium. Spelt flour* (30%), cocoa fantasy* (27%) (vegetable oils & fats* [palm kernel]*, rice syrup*, fat reduced cocoa powder*, emulsifier: soy lecithin*, natural vanilla flavouring*), cane sugar*, vegetable fats* (palm*, sunflower*), eggs*, invert sugar syrup*, corn starch*, sea salt, lemon juice*, raising agent: monocalcium phosphate and sodium hydrogen carbonate. *= Biologische herkomst/Origine biologique/Biological origin Fairtrade-Ingrediënten/Ingrédients issus du commerce équitable/Fair Trade ingredients			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritional values (/100g)		Energie/Energy	1982 kJ/474 kcal		
		Vet/Matières grasses/Fat	25 g		
		Verzadigd vet/Acides gras saturés/Saturated fat	15 g		
		Koolhydraten/Glucides/Carbohydrates	56 g		
		Suiker/Sucres/Sugars	26 g		
		Vezels/Fibres/Fibre	2,9 g		
		Eiwitten/Protéines/Protein	6,0 g		
		Zout/Sel/Salt	0,51 g		
Allergenen/Allergènes/ Allergens: 1 = aanwezig in het product/présent dans le produit/present in the product 2 = aanwezig in bedrijf/ présent dans		 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-

Product specificaties/spécifications/specifications

02/12/2025

l'entreprise/present in the company + = aanwezig/présent/present - = afwezig/absent ? = kan sporen bevatten/traces possible/possibles traces	 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/ Product description	Biologische speltwafel dubbel omhuld met biologische cacaofantasie./ Gaufrette d'épeautre biologique doublement enrobée de fantaisie au cacao biologique./ Organic spelt waffle double coated with organic cocoa fantasy.			
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 (voedingsgeschikt)/Film plastique OPP (apté au contact alimentaire)/ plastic foil OPP Primaire verpakking/ Emballage primaire U karton of box (voedingsgeschikt)/Carton en U ou boîte (apté au contact alimentaire)/ 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 staphylococci/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 Versijningsvorm/Apparence/Apparence: 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.			

Product specificaties/spécifications/specifications

02/12/2025

	-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. -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 + 4 maand met in acht name van hygiënisch correcte omstandigheden.
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/Organic 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.



HYGIENA NV/SA
Europark Zuid 6G
9100 Sint-Niklaas
Tel: 03/780.53.00
Fax: 03/778.14.13
info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specificaties/spécifications/specifications

02/12/2025

	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