2.2 Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients

2.2.1 Ingrediëntenlijst/ Liste d'ingrédients/ List of ingredients	
Deeg samenstelling/ Composition de la pâte/ Dough composition	**Land van herkomst/ Pays d'origine/ Country of origin**
Tarwebloem/ Farine de **blé**/ **Wheat** flour	Europa/ L'Europe/ Europe
Suiker/ Sucre/ Sugar	België/ La Belgique/ Belgium
Plantaardige vetstoffen (palm RSPO SG, koolzaad)/ Graisses végétales (palme RSPO SG, colza)/ Vegetable fat (palm RSPO SG, rapeseed)	West-Africa, Zuid-Africa, Midden-Afrika, Midden-Amerika, Zuid-Oost Azië, Zuid- Amerika, Centraal Azië, Europa, Oost Europa, Oceanië / Afrique de l'Ouest, Afrique du Sud, Afrique centrale, Amérique centrale, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Asie centrale, Europe, Europe de l'Est, Océanie / West Africa, South Africa, Central Africa, Central America, Southeast Asia, South America, Central Asia, Europe, Eastern Europe, Oceania
Scharrel**eieren**/ **Oeufs** de poules élevées au sol / Barn **eggs**	Europa/ L'Europe/ Europe
Boter/ **Beurre**/ **Butter**	België/ La Belgique/ Belgium
Glucose-fructosestroop/ Sirop de glucose-fructose/ Glucose-fructose syrup	/
Sojabloem/ Farine de **soja**/ **Soy** flour	Canada
Jodiumhoudend zout/ Sel iodé/ Iodized salt	Europa/ L'Europe/ Europe
Rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat/ Poudre à lever: bicarbonate d'ammonium/ Raising agent: ammonium bicarbonate	Duitsland / Allemagne / Germany
Emulgator: lecithine (bevat **soja**)/ Émulsifiant: lécithine (contient du **soja**)/ Emulsifier: lecithin (contains **soy**)	Spanje, Rusland, Denemarken, Oekraïne, India / Espagne, Russie, Danemark, Ukraine, Inde / Spain, Russia, Denmark, Ukraine, India
Meelverbeteraar: zonnebloemlecithine / Agent de traitement de la farine: lécithine de tournesol / Flour processing agent: sunflower lecithin	Europa/ L'Europe/ Europe
Natuurlijke aroma's/ Arômes naturels/ Natural flavourings	Europa/ L'Europe/ Europe
Kleurstof: natuurlijk bètacaroteen/ Colorant: bêta-carotène d'origine naturelle/ Colour: natural betacarotene	Denenmarken / Danemark / Denmark
Aroma: Vanilline/ Arôme: Vanilline / Flavouring: Vanillin	China/ Chine
2.2.2 Declaratievoorstel/ Proposition de déclaration/ Declaration proposition	
Ingrediënten: **Tarwe**bloem, suiker, plantaardige vetstoffen (palm, koolzaad), scharrel**eieren**, **boter** (10%), glucose-fructosestroop, **soja**bloem, jodiumhoudend zout, rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat, emulgatoren: lecithine (bevat **soja**), natuurlijke aroma's, kleurstof : natuurlijk bètacaroteen, aroma: vanilline. Kan bevatten: **spelt, haver**	
Ingrédients: Farine de **blé**, sucre, graisses végétales (palme, colza), **œufs** de poules élevées au sol, **beurre** (10%), sirop de glucose-fructose, farine de **soja**, sel iodé, poudre à lever: bicarbonate d'ammonium, émulsifiants: lécithine (contient du **soja**), arômes naturels, colorant : bêta-carotène d'origine naturelle, arôme: vanilline. Peut contenir: **avoine, épeautre**	
Ingredients: **Wheat** flour, sugar, vegetable fat (palm, rapeseed), barn **eggs**, **butter** (10%), glucose-fructose syrup, **soy** flour, iodized salt, raising agent: ammonium bicarbonate, emulsifier: lecithin (contains **soy**), natural flavourings, colour: natural betacarotene, flavouring: vanillin. May contain: **oats, spelt**	

2.2.3 Vermeldingen/ Notifications	
Bijkomende vermelding/ Notification supplémentaire/ Additional notification	Kan bevatten: **haver, spelt** / Peut contenir: **avoine, épeautre** / May contain: **oats, spelt**
Wettelijk verplichte vermelding/ Notification légale/ Legally required notification	/
Voedingsclaims/ Allégations nutritionnelles/ Nutrition claims	/

2.3 Allergenen/ Allergènes/ Allergens

2.3.1 Wettelijke allergenen/ Allergènes legales/ Legal allergens

LeDa code	GS1 code	Allergeen/ Allergène/ Allergen	Aanwezigheid/ Présence/ Presence	Mogelijke kruisbesmetting/ Contamination croisée possible/ Possible cross contamination
1	AW	Gluten	X	
1,1	UW	Tarwe/ Blé/ Wheat	X	
1,2	NR	Rogge/ Seigle/ Rye		
1,3	GB	Gerst/ Orge/ Barley		
1,4	GO	Haver/ Avoine/ Oats		X
1,5	GS	Spelt/ Épeautre		X
1,6	GK	Kamut		
2	AC	Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans		
3	AE	Ei/ Oeuf/ Egg	X	
4	AF	Vis/ Poisson/ Fish		
5	AP	Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts		
6	AY	Soja/ Soy	X	
7	AM	Koemelk/ Lait de vache/ Milk	X	
8	AN	Noten / Noix/ Nuts		
8,1	SA	Amandelen/ Amandes/ Almonds		
8,2	SH	Hazelnoten/ Noisettes/ Hazelnuts		
8,3	SW	Walnoten/ Noix/ Walnuts		
8,4	SC	Cashewnoten/ Noix de cajoux/ Cashews		
8,5	SP	Pecannoten/ Noix de pécan/ Pecan nuts		
8,6	SR	Paranoten/ Noix du Brésil/ Brazil nuts		
8,7	ST	Pistachenoten/ Noix de pistache/ Pistachio nuts		
8,8	SM	Macademianoten/ Noix de macadamia/ Macadamia		
9	BC	Selderij/ Céleri/ Celery		
10	BM	Mosterd/ Moutarde/ Mustard		
11	AS	Sesam/ Sésame / Sesame		
12	AU	Zwaveldioxide en sulfieten/ Sulfite/ Sulphites (E220-E228)(1)		
13	NL	Lupine/ Lupin		
14	UM	Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs		

(1) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO_2
(1) à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO_2
(1) in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO_2

2.3.2 Aanvullende allergenen/ Allergènes additionnelles/ Additional allergens

LeDa code	GS1 code	Allergeen/ Allergène/ Allergen	Aanwezigheid/ Présence/ Presence	Mogelijke kruisbesmetting/ Contamination croisée possible/ Possible cross contamination
20	ML	Lactose	X	
21	NC	Cacao/ Cocoa		X
22	MG	Glutamaat/ Glutaminate/ Glutamate (E620-E625)		
23	MK	Kippenvlees/ Viande de poule/ Chicken meat		
24	NK	Koriander/ Coroandre/ Coriander		
25	NM	Maïs/ Maize		
26	NP	Peulvruchten/ Légumes secs/ Legumes		
27	MC	Rundvlees/ Viande de boeuf/ Beef		
28	MP	Varkensvlees/ Viande de porc/ Porc		
29	NW	Wortel/ Carottes/ Carrot		

2.4 Verpakking/ Emballage/ Packaging

2.4.1 Primaire verpakking/ Emballage primaire/ Primary packaging	
Verpakkingsmateriaal/ Matériel d'emballage/ Packing material	Zak van polypropyleen/ Sachet en polypropylène/ Polypropylene bag
Aantal/ Nombre/ Amount	± 34 wafeltjes/ ± 34 gaufres/ ± 34 waffles
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight	℮ 700 g
Eenmalige verpakking voor verkoop aan verbruiker, aangesloten bij Val-I-Pac & Fost Plus. Emballages à usage unique pour la vente aux consommateurs, rejoint par Val-I-Pac et Fost Plus. Disposable packaging for sale to consumers, affiliated with Val-I-Pac & Fost Plus.	
Product onderhevig aan uitdroging na het openen van de verpakking. Produit soumis à une déshydratation après l'ouverture de l'emballage. Product subject to dehydration after the opening of the package.	
2.4.2 Secundaire verpakking/ Emballage secondaire/ Secondary packaging	
Verpakkingsmateriaal/ Matériel d'emballage/ Packing material	Kartonnen doos/ Boîte en carton/ Carton box
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight	℮ 700 g
Afmetingen/ Dimensions	235 x 215 x 90 mm
2.4.3 Tertiaire verpakking/ Emballage tertiaire/ Tertiary packaging	
Materiaal/ Matériel/ Material	EUR-pallet hout/ Palette EUR bois/ Palet EURO wood
Afmetingen/ Dimensions	800 x 1200 mm
Eenheden per pallet/ Unités par palette/ Units per pallet	16 lagen x 15 dozen liggend en 7 laag x 5 dozen staand = 275/ 16 couches x 15 boîtes couchés et 7 couche x 5 dozen debout = 275/ 16 layers x 15 lying and 7 layer x 5 boxes standing = 275
Omverpakking/ Emballage extérieur/ Outer packaging	Rekfolie/ Film étirable/ Stretch film

2.5 Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritional values

	Per 100 g/ Par 100 g	**Per stuk/ Par pièce/ Per unit (21 g)**	**Eenheid/ Unité/ Unit**	**Methoden/ Méthodes/ Methods**
Energie/ Energy	2043	429	kJ	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
	488	102	kcal	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
Vetten/ Matières grasses/ Fat	23	4,8	g	Afgeleid van ISO 1443 - PC006
Waarvan/ Dont/ Of which: **Verzadigde vetzuren/ Acides gras saturés/ Saturates**	13	2,7	g	GC/MS
Transvetzuren/ Acides gras trans/ Trans fat	< 0,1	< 0,1	g	GC/MS
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren/ Acides gras mono-insaturés/ Mono-unsaturates	7,9	1,7	g	GC/MS
Meervoudig onverzadigde vetzuren/ Acides gras polyinsaturés/ Polyunsaturates	2,2	0,5	g	GC/MS
Koolhydraten/ Glucides/ Carbohydrate	62	13	g	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
Waarvan/ Dont/ Of which: **Suikers/ Sucres/ Sugars**	31	6,5	g	Titrimetrisch volgens Luff-Schoorl
Vezels/ Fibres alimentaires/ Fibre	1,9	0,4	g	AOAC 991.43
Eiwitten/ Protéines/ Protein	7,5	1,6	g	ISO 1871 (N*6,25)
Zout/ Sel/ Salt	0,45	0,10	g	ICP-OES

2.6 Productkenmerken/ Caractéristiques du produit/ Product features

2.6.1 Organoleptische eigenschappen/ Propriétés organoleptiques/ Organoleptic properties	
Kleur/ Couleur/ Colour	Goud-bruin/ Or-brune/ Gold-brown
Geur/ Odeur/ Smell	Typische wafelgeur/ Odeur de gaufre typique/ Typical waffle smell
Smaak/ Goût/ Taste	Typische wafelsmaak/ Goût typique de gaufres/ Typical waffle taste
Textuur/ Texture	Krokant-vast/ Croustillant-dure/ Crispy-solid
2.6.2 Technische gegevens/ Données techniques/ Technical data	
Diameter/ Diamètre	75 mm
Vorm/ Forme/ Shape	Rond/ Ronde/ Round
Deze afmetingen kunnen afwijken/ Ces dimensions peuvent changer/ These dimensions can change	

2.6.3 Microbiologische analyses/ Analyses microbiologiques/ Microbiological analysis

De microbiologische analyses worden een keer per jaar extern uitgevoerd door een geaccrediteerd labo.
Les analyses microbiologiques sont effectuées en externe une fois par an par un laboratoire accrédité.
The microbiological analyzes are performed externally once a year by an accredited laboratory.

Pathogenen/ Pathogènes/ Pathogens	Criteria/ Critères	Methoden/ Méthodes/ Methods
Totaal aeroob kiemgetal/ Nombre total de germes aérobies/ Total aerobic germ number	<10.000 /g	ISO 4833
Gisten/ Levures/ Yeast	<100 /g	ISO 21527-2
Schimmels/ Moisissures/ Fungi	<100 /g	ISO 21527-2
2.6.4 Chemische analyses/ Analyses chimiques/ Chemical analysis		
Parameter/ Paramètre	**Criteria/ Critères**	**Methoden/ Méthodes/ Methods**
Acrylamide	<350 µg/kg	QMP_504_KI_52_117 (LC-MS/MS)

2.7 Bewaarinstructies/ Instructions de stockage/ Storage instructions

Algemeen bewaarvoorschrift/ Conditions de stockage/ General storage conditions	Droog en uit de warmte bewaren/ Conserver au sec et à l'abri de la chaleur / Store in a dry place and away from heat
Relatieve vochtigheid/ Humidité relative/ Relative humidity	≤ 60 %
Bewaartemperatuur/ Température de stockage/ Storage temperature	Omgevingstemperatuur (25 °C)/ Température ambiante (25 °C)/ Ambient temperature (25 °C)
Ten minste houdbaar tot/ A consommer de préférence avant/ Best before	4 maanden vanaf productiedag/ 4 mois à partir de la date de production/ 4 months starting from production day
Referentiestalen/ Échantillons de référence/ Reference samples	Worden bijgehouden per lotnummer/ Sont gardé par numéro de lot/ Are kept per lot number

2.8 Conformiteit wetgeving/ Conformité legislation/ Conformity of legislation

2.8.1 GMO status/ Statut d'OGM
Alle grondstoffen zijn GMO vrij (Verordening (EU) nr. 1829/2003 & 1830/2003) Toutes les matières premières sont libres d'OGM (Règlement (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003) All ingredients are GMO free (Regulation (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003)
2.8.2 Ionisatie/ Ionisation
Dit product bevat geen ingrediënten die bestraald zijn Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés This product does not contain any ionised ingredients
2.8.3 Voedselinformatie/ Information alimentaire/ Food information
De ingrediëntenlijst, allergenenlijst en de nutritionele waarden zijn opgesteld conform de Verordening (EG) nr. 1169/2011 La liste des ingrédients, la liste des allergènes et les valeurs nutritive ont été établies conformément au Règlement (CE) n° 1169/2011 The list of ingredients, the list of allergens and the nutritional values are drawn up in accordance with Regulation (CE) n° 1169/2011
2.8.4 Verpakking/ Emballage/ Packaging
De verpakking van het product voldoet aan Verordening (EG) nr. 1935/2004, (EU) nr. 10/2011 en (EG) nr. 2023/2006 L'emballage du produit répond au Règlement (CE) n° 1935/2004, (UE) n° 10/2011 et (CE) n° 2023/2006 The packaging of the product complies with Regulation (EC) n° 1935/2004, (EU) n° 10/2011 and (EC) n° 2023/2006

2.9 Certificaten/ Certificats/ Certificates

International Featured Standards Global Marketing (IFS GM)	Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request
Halal	Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request
Autocontrolesysteem (ACS)	Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request
RSPO specificatie/ RSPO specification	Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request