

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
Plantaardige vetstoffen (palm RSPO SG, koolzaad)/ Graisses végétales (palme RSPO SG, colza)/ Vegetable fat (palm RSPO SG, rapeseed)	West-Africa, Zuid-Afrika, 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
Suiker/ Sucre/ Sugar	België/ La Belgique/ Belgium
Topping (suiker, geheel gehard plantaardig vet (kokosnoot, palmpit) in wisselende verhoudingen, magere cacaopoeder, emulgator: lecithine (bevat soja))/ Couverture (sucre, graisses végétale totalement hydrogénées (noix de coco, palmiste) dans des proportions variables, poudre de cacao écrémé, émulsifiant: lécithine (contient du soja))/ Topping (sugar, fully hydrogenated vegetable fat (coconut, palm kernel) in varying proportions, skimmed cocoa powder, emulsifier: lecithin (contains soy))	/
Scharreleieren/ Œufs de poules élevées au sol/ Barn eggs	Europa/ L'Europe/ Europe
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	Denemarken / Danemark / Denmark
Aroma: Vanilline/ Arôme: Vanilline / Flavouring: Vanillin	China/ Chine

2.2.2 Declaratievoorstel/ Proposition de déclaration/ Declaration proposition

Ingediënten: Tarwebloem, plantaardige vetstoffen (palm, koolzaad), topping (suiker, geheel gehard plantaardig vet (kokosnoot, palmpit) in wisselende verhoudingen, magere cacaopoeder, emulgator: lecithine (bevat soja)), suiker, scharreleieren, glucose-fructosestroop, sojabloem, jodiumhoudend zout, rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat, emulgator: lecithine (bevat soja), natuurlijke aroma's, kleurstof: natuurlijk bètacaroteen, aroma: vanilline. Kan bevatten: **melk, haver, spelt**.

Ingrédients: Farine de blé, graisses végétales (palme, colza), couverture (sucre, graisses végétale hydrogénées (noix de coco, palmiste) dans des proportions variables, poudre de cacao écrémé, émulsifiant: lécithine (contient du soja)), sucre, œufs de poules élevées au sol, sirop de glucose-fructose, farine de soja, sel iodé, poudre à lever: bicarbonate d'ammonium, émulsifiant: lécithine (contient du soja), arômes naturels, colorant: bêta-carotène d'origine naturelle, arôme: vanilline. Peut contenir: **lait, avoine, épautre**.

Ingredients: Wheat flour, vegetable fat (palm, rapeseed), topping (sugar, fully hydrogenated vegetable fat (coconut, palm kernel) in varying proportions, skimmed cocoa powder, emulsifier: lecithin (contains soy)), sugar, barn eggs, glucose-fructose syrup, soy flour, iodized salt, raising agent: ammonium bicarbonate, emulsifier: lecithin (contains soy), natural flavourings, colour: natural betacarotene, flavouring: vanillin. May contain: **milk, oats, spelt**.

2.2.3 Vermeldingen/ Notifications

Bijkomende vermelding/ Notification supplémentaire/ Additional notification	Kan bevatten: melk, haver, spelt / Peut contenir: lait, avoine, épautre / May contain: milk, 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	Zwavel dioxide 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 SO₂
(1) à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO₂
(1) in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂

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/ Glutamate/ Glutamate (E620-E625)		
23	MK	Kippenvlees/ Viande de poule/ Chicken meat		
24	NK	Koriander/ Coriandre/ 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	± 16 wafeltjes/ ± 16 gaufres/ ± 16 waffles
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight	€ 700 g
<p>Enmalige 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.</p> <p>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.</p>	
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	<p>16 lagen x 15 dozen liggend en 7 lagen x 5 dozen staand = 275 OF 17 lagen x 15 dozen liggend + 5 dozen liggend en 8 lagen x 5 dozen staand = 300/ 16 couches x 15 boîtes couchés et 7 couches x 5 boîtes debout = 275 OU 17 couches x 15 boîtes couchés + 5 boîtes couchés et 8 couches x 5 boîtes debout = 300/ 16 layers x 15 boxes lying and 7 layers x 5 boxes standing = 275 OR 17 layers x 15 boxes lying + 5 boxes lying and 8 layers x 5 boxes standing = 300</p>
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 (44 g)	Eenheid/ Unité/ Unit	Methoden/ Méthodes/ Methods
Energie/ Energy	1917	843	kJ	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
	475	209	kcal	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
Vetten/ Matières grasses/ Fat	22	9,7	g	VDLUF A III. 5.1.1 B
Waarvan/ Dont/ Of which:				
Verzadigde vetzuren/ Acides gras saturés/ Saturates	13	5,7	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Transvetzuren/ Acides gras trans/ Trans fat	< 0,1	< 0,1	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren/ Acides gras mono-insaturés/ Mono-unsaturates	6,6	2,9	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Meervoudig onverzadigde vetzuren/ Acides gras polyinsaturés/ Polyunsaturates	2,2	1,0	g	acc. DGF C VI 10a/11a
Koolhydraten/ Glucides/ Carbohydrate	57	25	g	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value
Waarvan/ Dont/ Of which:				
Suikers/ Sucres/ Sugars	31	14	g	§ 64 LFGB L26.11.03-7 (mod.)
Vezels/ Fibres alimentaires/ Fibre	2,2	1,0	g	§ 64 LFGB L 00.00-18
Eiwitten/ Protéines/ Protein	6,7	2,9	g	§ 64 LFGB L06.00-7
Zout/ Sel/ Salt	0,64	0,28	g	Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value

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	Zacht-vast/ Doux-dure/ Soft-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 aerobisch 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	2 maanden vanaf productiedag/ 2 mois à partir de la date de production/ 2 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 législation/ 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 libre 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

