

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 |
| Boter/ Beurre/ Butter | Europa/ L'Europe/ Europe |
| Scharreleieren/ Oeufs de poules élevées au sol / Barn eggs | Europa/ L'Europe/ Europe |
| Maltitol | België/ La Belgique/ Belgium |
| Erythritol | België/ La Belgique/ Belgium |
| Plantaardige glycerol/ Glycérol végétal/ Vegetable glycerol | / |
| Melk/ Lait/ Milk | België/ La Belgique/ Belgium |
| Sojabloem/ Farine de soja/ Soy flour | Canada |
| Eiwit/ Blanc d'œufs/ Egg white | Europa/ L'Europe/ Europe |
| Sorbitol | België/ La Belgique/ Belgium |
| Weipoeder (melk)/ Poudre de lactosérum (lait)/ Whey powder (milk) | België/ La Belgique/ Belgium |
| 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 |
| Meelverbeteraar: zonnebloemlecithine / Agent de traitement de la farine: lécithine de tournesol / Flour processing agent: sunflower lecithin | Europa/ L'Europe/ Europe |
| Stabilisatoren: xanthaangom en guar gom / Stabilisants : gomme xanthane et gomme guar / Stabilisers: xanthan gum and guar gum | Europa/ L'Europe/ Europe |
| Aroma: Vanilline/ Arôme: Vanilline / Flavouring: Vanillin | China/ Chine |
| 2.2.2 Declaratievoorstel/ Proposition de déclaration/ Declaration proposition | |
| Ingrediënten: Tarwebloem, boter (19%), scharreleieren, zoetstof (maltitol, erythritol, plantaardige glycerol), melk, sojabloem, zoetstof: sorbitol, weipoeder (melk), jodiumhoudend zout, rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat, stabilisatoren (xanthaangom, guar gom), meelverbeteraar: zonnebloemlecithine, aroma: vanilline. Dit product is gezoet met zoetstoffen. Overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben. Kan bevatten: haver, spelt | |
| Ingrédients: Farine de blé, beurre (19%), œufs de poules élevées au sol, édulcorant (maltitol, erythritol, glycérol végétal), lait, farine de soja, édulcorant: sorbitol, poudre de lactosérum (lait), sel iodé, poudre à lever: bicarbonate d'ammonium, stabilisants (gomme xanthane, gomme guar), agent de traitement de la farine: lécithine de tournesol, arôme: vanilline. Ce produit est sucré avec des édulcorants. Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif. Peut contenir: avoine, épeautre | |
| Ingredients: Wheat flour, butter (19%), barn eggs, sweetener (maltitol, erythritol, vegetable glycerol), milk, soy flour, sweetener: sorbitol, whey powder (milk), iodized salt, raising agent: ammonium bicarbonate, stabilisers (xanthan gum, guar gum), flour processing agent: sunflower lecithin, flavouring; vanillin. This product is sweetened with sweeteners. Excessive consumption may produce laxative effects. 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 | 'met zoetstoffen' / 'avec édulcorants' / 'with sweeteners'; 'Overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben' / 'Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs' / 'Excessive consumption may produce laxative effects' |
| Voedingsclaims/ Allégations nutritionnelles/ Nutrition claims | Suikerarm/ Faible teneur en sucre/ Low sugar |

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 | Hazelnooten/ 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 concentrations 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 | ± 25 wafeltjes/ ± 25 gaufres/ ± 25 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 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 |
| 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 (28 g) | Eenheid/ Unité/ Unit | Methoden/ Méthodes/ Methods |
|--|-------------------------|---|----------------------------|---|
| Energie/ Energy | 1691 | 473 | kJ | Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value |
| | 405 | 113 | kcal | Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value |
| Vetten/ Matières grasses/ Fat | 22 | 6,2 | g | Afgeleid van ISO 1443 - PC006 |
| Waarvan/ Dont/ Of which: Verzadigde vetzuren/ Acides gras saturés/ Saturates | 16 | 4,5 | 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 | 5,5 | 1,5 | g | GC/MS |
| Meervoudig onverzadigde vetzuren/ Acides gras polyinsaturés/ Polyunsaturates | 1 | 0,3 | g | GC/MS |
| Koolhydraten/ Glucides/ Carbohydrate | 56 | 16 | g | Berekende waarde/ Valeur calculée/ Calculated value |
| Waarvan/ Dont/ Of which: Suikers/ Sucres/ Sugars | 2,2 | 0,6 | g | GCFID-bepaling na derivatisatie met TMSIM |
| Vezels/ Fibres alimentaires/ Fibre | 1,6 | 0,4 | g | § 64 LFGB L 00.00-18 |
| Eiwitten/ Protéines/ Protein | 7,0 | 2,0 | g | ISO 1871 (N*6,25) |
| Zout/ Sel/ Salt | 0,39 | 0,11 | 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 | Zacht-vast/ Doux-dure/ Soft-solid | |
| 2.6.2 Technische gegevens/ Données techniques/ Technical data | | |
| Lengte/ Longueur/ Length | 85 mm | |
| Breedte/ Largeur/ Width | 70 mm | |
| Vorm/ Forme/ Shape | Ovaal/ Ovale/ Oval | |
| 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 | 3 maanden vanaf productiedag/ 3 mois à partir de la date de production/ 3 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 |
| Sugarwise | Certificaat beschikbaar op aanvraag/ Certificat disponible sur demande/ Certificate available upon request |

