



16419  
Gaufre flash nature 48x40g

Marque	Thijs
Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1.92 kg / - / 2 kg
Code EAD	5411423101048
Code EAC	5411423101048
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	14 x 32 x 30 cm
Conditionnement	Carton
Article en stock	En stock

**DESCRIPTION  
PRODUIT**

Gaufre au goût vanille.

**Disclaimer**

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données.



## Flash

Doc : S/KWZ/010 - 00

Datum : 11/02/2019

Versie : 13

Pagina 1 van 4

### Identification produit

Dénomination de vente:	Flash
Dénomination légale:	Gaufre au goût vanille
Intrastat:	1905 – 3299
Pays d'origine:	Belgique

### Identification fournisseur

Nom	NV Biscuiterie Thijs
Adresse	Atealaan 69 2200 Herentals
Tel et Fax	+32 14 23 71 44 +32 14 21 94 04
Contact QA	Robrecht Craeghs

### Contact d'urgence

Naam	Robrecht Craeghs
Tel	+32 497 47 71 49



Composition produit				
Ingrédients	Composition	Pays d'origine	%	Remarques
Farine de blé		Belgique, Pays-Bas, France, Allemagne	26,3	
Sucre		Belgique	25,0	
Oeufs		Belgique, Les Pays-Bas	23,7	œufs de poules élevées au sol
Huiles de colza		EU	13,2	
Margarine	Huiles et graisses végétales (palme et colza ; proportions variables) eau, émulsifiants : lécithine de soja E322, mono et diglycérides d'acides gras E471, sel, acidifiant: acide citrique E330, arômes naturels, colorant : caroténoïde E160a	Belgique (Australie, Amérique centrale, Asie centrale, UE, Inde, Océanie, Ukraine, Russie, Serbie, Afrique de l'Ouest, Amérique du Sud, Malaisie, Asie du Sud-Est)	5,3	Graisses non-hydrogénée RSPO
Farine de soja		UK (Canada) ou L'Autriche	3,4	
Sucre inverti		EU	1,3	
Stabilisant: sorbitol	E420	Belgique	0,8	
Sel		EU	0,7	
Emulsifiant : lécithine de soja	E322	Les Pays-Bas	0,3	
Poudre à lever : carbonate acide d'ammonium	E501	Belgique (Norvège)	0,08	
Arôme		Belgique	0,05	

**Ingrédients**

Farine de **blé**, sucre, **oeufs**, huiles de colza, margarine (huiles et graisses végétales (palme et colza, proportions variables), eau, émulsifiants: lécithine de **soja**, mono et diglycérides d'acides gras, sel, acidifiant: acide citrique, arômes naturels, colorant : caroténoïdes), farine de **soja**, sucre inverti, stabilisant: sorbitol, sel, emulsifiant: lécithine de **soja**, poudre à lever: carbonate acide d'ammonium, arôme. **Peut contenir des traces de lait.**



Allergènes	
Gluten	+
Crusacés	-
Oeufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (inclusif lactose)	?
Fruits de mer	-
Céleri	-
moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulureaux en sulfites	-
Lupine	-
Mollusques	-

+ Présent

- Absent

? Risque de contamination croisée

Valeur nutritionnelles	Par 100g	tolérances	Par portion – 40 g	%RI*
Energie (kJ)	1946		779	9
(kcal)	465		186	
Grasses (g)	24,3	+/- 20%	9,7	14
dont				
- Acide gras saturés(g)	4,4		1,8	9
- Acides gras mono-insaturés (g)	13,3		5,3	
- Acides gras poly-insaturés (g)	6,6		2,6	
- Acides gras trans (g)	0,2		0,08	
Cholestérol (mg)	110		44	
Glusides (g)	52,7	+/- 8g	21,1	8
dont				
- sucres (g)	30,5	+/- 20%	12,2	14
Fibres (g)	1,5	+/- 2g	0,6	
Protéines (g)	8,2	+/- 2g	3,3	7
Sel (g)	1,0	+/- 0,375g	0,4	7

\* RI = apport de référence pour un adulte – type (8400 kJ / 2000 kcal)



## Flash

Doc : S/KWZ/010 - 00

Datum : 11/02/2019

Versie : 13

Pagina 1 van 4

### Propriétés physico-chimiques

Paramètres	Valeur moyenn	Tolérance
Matière sèche	86.07g/100g	85.07 – 87.07g/100g
Cendres	1.27g/100g	1.1 – 1.5g/100g
Valeur AW	0.736	0.7 – 0.76

### Caractéristiques microbiologiques

paramètres	Standaard	Tolérance
Germes aérobies mésophiles /g	<100	<100000
Coliformes /g	<10	<100
Thermotolerante Coliformes /g	<10	<100
Stafylococcus aureus	<100	<1000
Salmonelle / 25g	Absent	
Levures /g	<10	<100
Moisissures / g	<10	<100
Clostridia sulphite-réducteurs /g	<10	<100

### Caractéristiques organoliptiques

Goût	Vanille
Odeur	Vanille
Textuur	Doux
Couleur	Brun doré
Forme	rectangle

### OGM

Ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage supplémentaire relatif à la présence d'ingrédients génétiquement modifiés (règlements N° 1829/2003 et N° 1830/2003)

### Ionisation

Aucune des matières premières composant ce produit ni le produit lui-même en fin de fabrication ne subissent de traitements ionisants (Directives 1999/2/CE du 22/02/99 et 1999/3/CE)

### DLUO

12 semaines

### Conditionnement

Conserver au frais et au sec

### Transport

16-22°C (idéal 18°C)

### Catégorie

Friandises

Impropre aux groupes démographiques suivants:

- bébés

- personnes qui sont allergiques au lait, au gluten, au soja et / ou aux œufs