



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

GAUFRE DE LIEGE 90G SURG

GAUFRE DE LIEGE 90G

FICHE TECHNIQUE

Création: 20/02/2026

Mise à jour: 03/03/2026

Code Article: 6010GAUL90

Code Douane: 19059055

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Gaufres de Liège avec morceaux de sucre, cuites, congelées.

Saveur / Goût	Sucré, légèrement vanillé	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre, élastique avec du sucre croquant	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C ou à température ambiante dans son emballage d'origine dans les 5 semaines.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

A servir juste décongelée ou à réchauffer.

Four à chaleur tournante: Préchauffer le four à 200°C. Placer les gaufres encore surgelées sur une plaque de cuisson. Réchauffer pendant 3min jusqu'à l'obtention d'un produit croustillant.

Grille pain: Réchauffer environ 1 min 30

Micro-ondes: Réchauffer pendant 45s à 650W

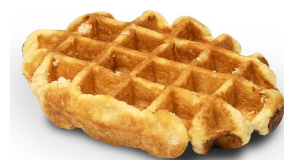
Pour optimiser la qualité de ce produit, nous vous recommandons de respecter le mode de préparation indiqué et d'utiliser le produit en l'état surgelé. Cuire jusqu'à l'obtention d'un produit jaune doré et croustillant. Pour la préparation de petites quantités, adapter le temps de cuisson.

INGREDIENTS

Farine de **blé**, margarine (huiles de palme, noix de coco et colza), sucre 18%, eau, **œufs**, sucre inverti, levure, farine de **soja**, sel, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel.

Allergène(s): Gluten, Œufs, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Lait.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Belgique

- Organisme certification Halal: Halal Quality Control

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1871	Energie (kcal)	447
Matières grasses (g)	23	dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	54	dont sucres (g)	24
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	6
Sel (g)	1,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 000 ufc/g	Entérobactéries	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g	Staphylococcus coagulase +	< 100 ufc/g
Levures & moisissures	< 100 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 1 000 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 24 pièces de 90G		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique transparent en PP	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	18710438127871	/
Poids net (Kg)	90 g	2,16	276
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	92 g	2,40	337
Dimensions L x l x h (mm)	140 x 95 x 25 (+/- 5)	350 x 300 x 100	1200 x 800 x 1745
EAN 128	/	NON	OUI
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette
	3072	8	16
			Cartons / palette
			128

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.

SCAL S.A.S. - Société des Concepts Alimentaires -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – WWW.SCAL.FR