



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

Présentation produit / Product Presentation / Produktpräsentation

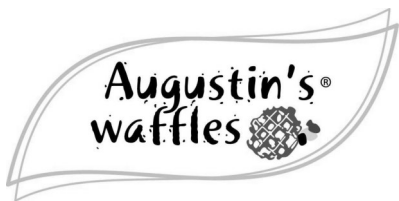
Fournisseur / Supplier / Lieferant :	S.A. Peiffer Augustin
Nom et adresse du siège / Headoffice Name & Address / Name und Adresse Firmensitz	Boveroth 74, BE-4837 Membach, Belgique
Nom et adresse du site de fabrication / Name and Address of the production site / Name und Anschrift der Produktionsstätte	Boveroth 74, BE-4837 Membach, Belgique
Site d'enlèvement / Pick Up Place/ Abholungsadresse	Rue du Moulin, BE-4837 Membach, Belgique
Référence / reference / Referenznummer:	4000GA
Code douanier / customs codes / Zolltarifnummer :	190 12 000
Poids net pièce / Net weight per item/ Nettogewicht per Stück(g):	120g
Etat produit (cru, cuit) / Product condition (raw, baked)/ Produktzustand (roh, gebacken)	Produit congelé/ Frozen produkt / Produkt tiefgefroren.
Conservation / Durability / Haltbarkeit : Transport / Transport / Transport :	12 mois, month, Monate -20°C
Marque / Brand / Marke :	Les gaufres d'Augustin / Augustin's Waffles / Augustin Waffeln
Certification/ certification / Bescheinigung :	IFS Progress Food

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g



S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

COMPOSITION / COMPISITION / AUFBAU :

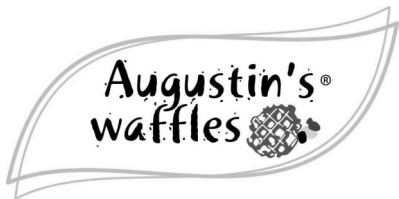
<u>Ingrédients / Ingredients/ Zutaten</u>	<u>Détail des matières premières composées /</u> <u>Detail of composed raw materials / Detail der Rohstoffe</u>	<u>Pays d'origine/</u> <u>Country origin,</u> <u>Herkunftsland</u>
Pâte à gaufre : Waffle Dough, Waffelteig		
Farine de Froment, Wheat flour Weizenmehl,	Graines de Froment moulu Ground wheat seeds Gemahlene Weizensamen	Belgium, France
Margarine:	Huiles et graisse végétale Raffinée (Palme RSPO SG, colza), Eau, Emulsifiants : Lécithine E322, mono-et diglycérides d'acides gras E471, Sel, Sucre, Acidifiant : acide citrique E330, Arômes Naturels, colorant : Bêta-carotène naturel E160a(iii).	Belgium
Margarine:	Geraffineerde plantaardige oliën en vetten (RSPO SG palm, koolzaad), Water, Emulgatoren: Lecithine E322, mono- en diglyceriden van vetzuren E471, Zout, Suiker, Zuurstof: citroenzuur E330, Natuurlijke aroma's, Kleurstof: Natuurlijk bètacaroteen E160a(iii).	
Margarine:	Öle und raffiniertes Pflanzenfett (Palm RSPO SG, Raps), Wasser, Emulgatoren: Lecithin E322, Mono-und Diglyceride von speisefettsäuren E471, Salz, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäuren E330, natürliche Aromen, Farbstoff: Natürliches Beta-Carotin E160a(iii).	
	Refined vegetable oils and fats (RSPO SG palm, rapeseed), Water, Emulsifiers: Lecithin E322, mono- and diglycerides of fatty acids E471, Salt, Sugar, Acidifier: citric acid E330, Natural Flavours, Colouring: Natural beta-carotene E160a(iii).	
Sucre / Sugar / Zucker	Sucre blanc alimentaire , White food sugar, Lebensmittel Weißzucker	Belgium
Eau, Water, Wasser	Alimentaire, Drinking water, Trinkwasser	Belgium
Oeufs / Eggs / Eier	Poules élevées au sol, on the ground, Hühner aus Bodenhaltung	Belgium, the Netherlands

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

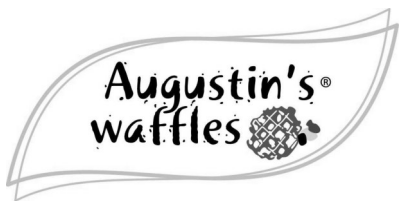
Améliorant	Huiles végétales (colza, palme), lactosérum en poudre (LAIT), dextrose, GLUTEN de blé, émulsifiants : E482, E322, lactose (LAIT), épaississant : E412, protéine de LAIT, arômes (LAIT), agent de traitement de la farine : E920, E300, amylase, colorant : E160a, xylanes (GLUTEN). Plantaardige oliën (koolzaad, palm), weipoeder (MELK), dextrose, tarwe GLUTEN, emulgatoren : E482, E322, lactose (MELK), verdikkingsmiddel: E412, MELKEiwit, aroma's (MELK), meelbehandelingsmiddel: E920, E300, amylase, kleurstof: E160a, xylanen (GLUTEN). Pflanzliche Öle (Raps, Palm), Molkepulver (MILCH), dextrose, weizenGLUTEN, Emulgatoren: E482, E322, Laktose (MILCH), Verdickungsmittel: E412, MILCHprotein, Aromastoffe (MILCH), Mehlbehandlungsmittel: E920, E300, Amylase, Farbstoff: E160a, Xylane (GLUTEN). Vegetable oils (rapeseed, palm), whey powder (MILK), dextrose, wheat GLUTEN, emulsifiers : E482, E322, lactose (MILK), thickener: E412, MILK protein, flavourings (MILK), flour treatment agent: E920, E300, amylase, colouring: E160a, xylans (GLUTEN).	
Levure / Yeast / Hefe	Levure Fraiche de boulanger, Fresh baker's yeast, Frische Backhefe	Belgium
Sel / Salt / Salz	Sel Alimentaire issu des mines de sel, cristaux blancs (fabriqué sans utilisations chimiques) Food salt from salt mines, white crystals (made without chemical uses) Speisesalz aus Salzbergwerken, weiße Kristalle (ohne chemische Verwendung hergestellt).	Belgium
Sucre inverti		Belgium
Lecithine	Colza E322 – Raps E322	Espagne
Vanille	Vanilline/Vanillin	Belgium

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

Ingrédients / Ingredients / Zutaten :

Ingrédients: farine de blé (GLUTEN), sucre, margarine (huiles et graisses végétales raffinées (Palm RSPO SG, colza), eau, émulsifiants: E322 - E471, sel, sucre, acidifiant: E330, arômes naturels, colorant: E160a(iii)), eau, ŒUFS, huiles végétales (colza, palme), lactosérum en poudre (LAIT), dextrose, GLUTEN de blé, émulsifiants: E482 -E322, lactose (LAIT), épaississant: E412, protéines de LAIT, arômes (LAIT), agent de traitement de la farine: E920 - E300, enzymes : amylase - xylanase (GLUTEN), colorant: E160a, levure, sel, sucre inverti, émulsifiant : E322, vanilline.

Ingrediënten: tarwebloem (GLUTEN), suiker, margarine (oliën en geraffineerd plantaardig vet (Palm RSPO SG, koolzaad), water, emulgatoren: E322 - E471, zout, suiker, zuurteregelaar: E330, natuurlijke aroma's, kleurstof: E160a(iii)), water, EIEREN, plantaardige oliën (koolzaad, palm), weipoeder (MELK), dextrose, tarweGLUTEN, emulgatoren: E482 - E322, lactose (MELK), verdikkingsmiddel: E412, MELKeiwit, aroma's (MELK), meelverbeteraar: E920 - E300, enzymen : amylase - xylanase (GLUTEN), kleurstof: E160a, gist, zout, invertsuiker, emulgatoren: E322, vanilline.

Zutaten: weizenmehl (GLUTEN), zucker, margarine (Öle und raffiniertes Pflanzenfett (Palm RSPO SG, Raps), wasser, emulgatoren: E322 - E471, salz, zucker, säuerungsmittel: E330, natürliche Aromen, farbstoff: E160a(iii)), wasser, EIER, pflanzenöle (raps, Palm), molkepulver (MILCH), dextrose, weizenGLUTEN, emulgatoren: E482 - E322, laktose (MILCH), verdickungsmittel: E412, MILCHeiweiss, aromen (MILCH), mehlbehandlungsmittel: E920 - E300, enzyme : amylase - xynalase (GLUTEN), farbstoff: E160a, hefe, salz, invertzucker, emulgatoren: E322, vanillin.

Ingredients: wheat flour (GLUTEN), sugar, margarine (refined vegetable oils and fats (RSPO SG palm, rapeseed), water, emulsifiers: E322 - E471, salt, sugar, acidifier: E330, natural flavors, coloring: E160a (iii)), water, EGGS, vegetable oils (rapeseed, palm), whey powder (MILK), dextrose, GLUTEN from WHEAT, emulsifiers: E482 - E322), lactose (MILK), thickener: E412, MILK protein, flavorings (MILK), flour treatment agent : E920 - E300, enzymes : amylase - xylanase (GLUTEN), coloring: E160a, yeast, salt, invert sugar, emulsifiers: E322, vanillin.

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

Allergènes, Allergens, Allergene	
Gluten	+
Crustacés, Crustaceans, Krebstiere	-
Oeufs, Eggs, Eier	+
Poisson, Fish, Fisch	-
Cacahuètes, Peanuts, Erdnüsse	-
Soya	-
Lait, Milk, Milch (incl. lactose)	+
Noisettes, Nuts, Nüsse	-
Céleri, Celery, Sellerie	-
Moutarde, Mustard, Senf	-
Sésame, Sesame, Sesam	-
Dioxyde de soufre, Sulphur dioxide, Schwefeldioxid	-
Lupin, Lupine, Lupine	-
Mollusques, Molluscs, Weichtiere	-

+ Présent, Present, Vorhanden

- Absent, Fehlend

? Risque de contamination croisée

Risk on cross contamination

Risiko einer Kreuzkontamination

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

	100g	Portion120g
Energie, Energy, Energie (kJ)	1578	1894
(kcal)	377	452
Matières grasses, Fat, Fett (g)	17,9	21,48
Dont, Of which, davon		
- saturés, saturated, gesättigt (g)	7,49	8,99
- mono insaturés, unsaturated, ungesättigt (g)	6,86	8,23
- poly insaturés, unsaturated, ungesättigt (g)	2,63	3,16
- acide gras trans, trans fatty acids, Transfettsäuren (g)	< 0,1	< 0,1
Glucides, Carbohydrate, Kohlenhydrate (g)	45,96	55,15
Dont, Of which, davon		
- sucres,sugars, Zucker (g)	17,8	21,36
Fibres alimentaires, Fibre, Ballaststoffe (g)	1	1,2
Protéines, Protein, Eiweiss (g)	7,44	8,93
Sel, Salt, Salz (g)	0,97	1,16

Caractéristiques physico-chimiques , Phycico chemical characteristics, Physikalisch-chemische Eigenschaften	
Parameter	Average value
Matière sèche, Dry matter, Trockensubstanz	73,7 g/100g
Ash number	1,4 g/100g

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

Caractéristiques microbiologiques, Microbiological characteristics, Mikrobiologische Eigenschaften	
Parameters	Standard
Bacillus cereus présomptifs ISO 7932	<100
Escherichia coli ISO 16649-2	<10
Salmonella spp RAPID'Salmonella	Absence/25g
Staphylococcus coagulase + ISO 6888-2	<100
Listeria monocytogenes RAPID'L. MONO	Absence/25g
Moisissures NF-V-08-059	<100
Enterobacteries (présomptives) NF-V-08-054	<10

Caractéristiques organoleptiques, Organoleptic characteristics, Organoleptische Eigenschaften	
Goût, Taste, Geschmack	Sucré aux arômes vanillés, Sweet with vanilla aromas, Süß mit Vanillearoma
Odeur, Smell, Geruch	Sucré aux arômes vanillés, Sweet with vanilla aromas, Süß mit Vanillearoma
Texture, Texture, Textur	Intérieur moelleux avec morceaux de sucre perlé, Soft interior with pieces of pearl sugar, Weicher Innenraum mit Perlzuckerstückchen
Couleur, Colour, Farbe	Brun dorée, Golden Brown, Goldbraun
Forme, Form, Form	Ronde, Round, Rund

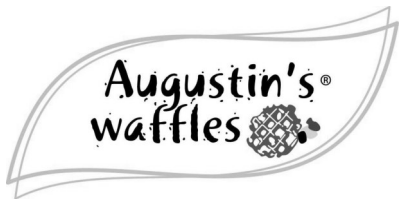
GMO
Les produits sont sans OGM et sont conformes aux réglementations EG1829 / 2003 et EG1830 / 2003.
The products are GMO-free and comply with Regulation EG1829/2003 and EG1830/2003.
Die Produkte sind gentechnikfrei und entsprechen den Verordnungen EG1829 / 2003 und EG1830 / 2003.

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

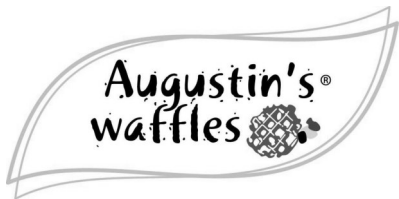
Irradiation, Irradiation, Bestrahlung
Les produits ne sont soumis à aucune ionisation conformément à la législation en vigueur 1999/2 / EG et 1999/3 / EG
The products are not subject to any ionization in accordance with current legislation 1999/2/EG and 1999/3/EG
Die Produkte unterliegen keiner Ionisierung gemäß den geltenden Gesetzen 1999/2 / EG und 1999/3 / EG
Durabilité, Shelf life, Haltbarkeit
Surgelés 12 mois, frozen 12 months, gefroren 12 Monate
Conditions, conditions, Bedingungen
Garder frais et sec, Keep dry and cool, Kühl und trocken aufbewahren
Transport
Surgelé, Frozen, Gefroren – 20°
Classification, Category, Kategorie
Snacks
Ne convient pas aux groupes suivants, Not suitable for following groups, Nicht geeignet für folgende Gruppen
- bébés, baby's, Babys
- les personnes allergiques au gluten, au lait et aux œufs, people allergic to gluten, milk and eggs, Menschen, die allergisch gegen Gluten, Milch und Eier sind

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

Données complémentaires / Additional data / Zusätzliche Daten

DDM (jours) / Best before date (days) / Mindestens haltbar bis:	12 mois à partir de la date de fabrication / 12 months from the date of manufacture / 12 Monate ab Herstellungsdatum	
Conseils d'utilisation / preparation advices / Servieranweisung	Laisser décongeler et lever le produit pendant environ 4 heures à température ambiante (21-22°C). Cuisson dans un gaufrier professionnel. Ne plus surgeler après décongélation. Thaw and raise the product for about 4 hours at room temperature (21-22 ° C). Cooking in a professional waffle iron. Do not freeze after thawing. TK-Produkt, dass nach dem Auftauen und aufgehen (+/- 4 Stunden an 21°C) des Teigs in einem professionellen Waffeleisen gebacken wird. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
Dimensions produit (mm) / product size (mm) / Produktabmessungen(mm)	Longueur / Length / Länge	480 cm
	Largeur / Width / Breite	290 cm
	Hauteur (ou épaisseur) / Height (or Thickness) / Höhe	205 cm
	Diamètre (hors moule) / Diameter (except mold) / Durchmesser	6,5 cm

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

Lot / lot / los :

Formation : 018-19 Exemple : le 018 correspond au 18ème jour de l'année en cour, 19 correspond à l'année de production. Emplacement : Sur l'étiquette carton en bas à gauche	Lot: 018-19 Example: 018 is the 18th day of the year in court, 19 is the year of production. Location: On the cardboard label on the bottom left	Los: 018-19 Beispiel: 018 ist der 18. Tag des Gerichtsjahres, 19 ist das Produktionsjahr. Position: Auf dem Kartonetikett unten links
--	--	---

Délais de conservation / Time of conservation / Zeit der Erhaltung :

12 mois en surgelé à partir de la date de fabrication. Une fois décongelé, le produit doit être cuit dans les 12h ou jeté, il n'est pas possible de le remettre au frigo pour le cuire le lendemain.	12 months frozen from the date of manufacture. After thawing, the product must be baked or disposed of within 12 hours, as it is not possible to put it back in the refrigerator to bake it the next day.	12 Monate ab Herstellungsdatum eingefroren. Nach dem Auftauen muss das Produkt innerhalb von 12 Stunden gebacken oder gegebenenfalls entsorgt werden, da es nicht möglich ist, es wieder in den Kühlschrank zu stellen, um es am nächsten Tag zu backen.
---	--	---



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

DONNEES EMBALLAGE /PACKAGING DATA /VERPACKUNGSDATEN

Nombre de pièces par boîte / Number of items per box / Stückzahl pro Karton	Description du conditionnement / Packaging description / Beschreibung der Verpackung	Poids net colis / Net weight per box/ Nettogewicht Paket (gr)	Poids brut colis / Gross weight box / Bruttogewicht Paket (g)
130	dans un carton alimentaire avec du papier alimentaire – 130 pièces. (5 couches de subdivision en plastique de 26 pièces chacune) In food carton with food foil – 130 pieces. (5 plastic subdivision layers of 26 pcs each) Im Nahrungsmittelkarton mit Nahrungsmittelfolie – 130 Stück. (5 Kunststoffunterteilungslagen zu je 26 St)	15,600 Kg	16,200 Kg

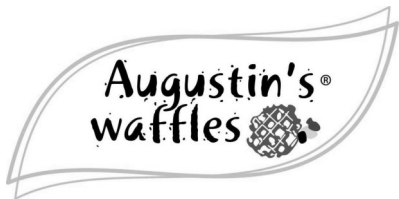
Carton / Case / Karton			
Dimensions extérieures/ External Dimensions / Außenmaße			Poids / Weight / Gewicht
Longueur / Lenght/ Länge (mm)	Largeur / Width / Breite (mm)	Hauteur / Height / Höhe (mm)	Poids carton vide / Empty weight box / Leergewicht des Kartons (g)
490 mm	300 mm	210 mm	424 g
Type de palette / Pallet format / Palettentyp: EURO / US			
Nombre de caisses par couche / Number of boxes per layer / Anzahl der Kisten pro Lage	Nombre de couches par palette / number of layer per pallet / Anzahl der Lagen pro Palette	Nombre de caisses par palette / number of boxes per pallet / Anzahl der Kisten pro Palette	Hauteur palette incl. carton/ height pallet (cm) including boxes / Palettenhöhe inklusive Ladung
6	8	48	186
8	8	64	186

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

*Tous nos matériaux d'emballages primaires sont garantis aptes au contact alimentaire, sur base des déclarations fournisseurs.

*All our primary packaging materials are guaranteed fit for food contact, based on supplier declarations.

*Alle unsere Primärverpackungsmaterialien sind auf der Grundlage von Lieferantenerklärungen garantiert Lebensmittelecht.

Informations divers / Various informations / Verschiedene Informationen

Telephone number	00 32 87 32 99 33	
Fax number	00 32 87 32 99 39	
Website	www.lesgaufresdaugustin.be	
Contact pour la clientèle Contact for customers Kontakt für Kunden	Name	Peiffer Augustin
	Function	Administrateur Manager Betriebsleiter
	Telephone number	00 32 87 32 99 30
	E-mail address	order@peiffer.be

S.A. Peiffer Augustin, Boveroth n°74, BE-4837 Membach

Tel : +32 87 32 99 33-30 Fax : +32 87 32 99 39

order@peiffer.be

Date : 19/08/2024



Pâton surgelé - Frozen dough - Gefrorener Teigling

130 x 120g

Responsable qualité Contact Person Food Safety Qualitätsmanager	Nom Name	Renard Anne – Marie
	Telephone number	00 32 87 32 99 33 0032 473 66 45 75
	E-mail address	qualitypeiffer@gmail.com
Appel d'urgence / Contact in case of emergency or recall / Kontakt im Falle eines Notfalles	Nom Name	RENARD ANNE-MARIE + 32 473 66 45 75