








Finished Product Specification Spécification Produit Fini Eindproduct Specificatie Fertigprodukt-Spezifikation

1. General informations / Informations générales / Algemene informatie / Allgemeine Informationen

Product Name Nom du produit Productnaam Produktname	Mixed Berry Waffle SG- frozen product Gaufre Fruits des Bois SG – produit surgelé Bosvruchten Waffle SG - diepgevroren product Waldfrüchte-Waffel SG- gefrorenes Produkt
Postal adress of the manufacturing plant Adresse site de fabrication Adres van productievestiging Postanschrift der Produktionsstätte	BERTRAND-MOSSOUX srl Avenue Roi Albert, 51 B-5300 Andenne
Phone	+32 85 84 48 00 - +32 472 321 405
Fax	+32 85 84 53 33
E-mail	info@betramos.com
Contact	Serge van den Nieuwenhof
 	Betramos is IFS certified. This product is RSPO SG certified (Betramos Certificate Nr IS 199896).

2. Finished product characteristics / Caractéristiques du produit fini / Eindproduct kenmerken / Merkmale des fertigen Produkts

Weight / Poids / Gewicht	80g or 160g		
Product sizes / Dimensions produit / Product grootte / Produktgrößen	80g : L x l x D / L x l x P / L x b x D / L x B x T : 8 cm x 7 cm x 2cm 160g : L x l x D / L x l x P / L x b x D / L x B x T : 14 cm x 8 cm x 2cm		
Visual description Description visuelle Visuele beschrijving Visuelle Beschreibung	Waffled parallelepiped shape Forme parallélépipédique gaufrée Gewaffled vorm in parallelepipedum Parallelepipedische Waffelform		
Taste Goût Smaak Geschmack	Fresh taste combining a taste of dough and the taste of Mixed Berry filling Goût frais alliant un goût de pâte à celui du fourrage aux fruits des bois Frisse smaak waarbij deeg wordt gecombineerd met die van de bosvruchten vulling Frischer Geschmack, der den Geschmack von Teig und den Geschmack von Waldfrüchtaufüllung kombiniert		
Odour Odeur Geur Geruch	Dough Pâte Deeg Teig		
Texture Texture Textuur Textur	The waffle is soft and very lightly floury La gaufre est souple et très légèrement farineuse De wafel is soepel en heel lichtbloemig Die Waffel ist weich und sehr leicht mehlig		
Colour / Couleur / Kleur / Farbe	Light brown / Brun clair / Lichtbruin / Hellbraun		
Bulk / Vrac	48 x 80g or 24 x 160g		In plastic bag in cardboard box. En sachet plastique en boîte en carton. In plastic zak in kartonnen doos. In Plastiktüte in Pappkarton.
Retail Pack	4 or 8 or 16 x 80g		In individual plastic bag in cardboard box. En sachet plastique individuel en boîte en carton. In individuele plastic zak in kartonnen doos. In inividuelle Plastiktüte in Pappkarton.

	Finished Product Specification Spécification Produit Fini Eindproduct Specificatie Fertigprodukt-Spezifikation
---	---

Blister Pack	4 or 6 x 80g		In blister in cardboard box. En blister, en boîte en carton. In blister, in kartonnen doos. In blister, in Pappkarton.
---------------------	---------------------	---	---

3. Use and Storage / Utilisation et stockage / Gebruik en opslag / Verwendung und Speicherung

Storage conditions Conditions de conservation Te bewaren Lagerbedingungen	Max. - 18° C / Max. 0°F
Use Utilisation Gebruik Verwenden Sie	Before consumption, thaw the waffle or reheat in a toaster Avant consommation, laisser dégeler la gaufre ou réchauffer dans un toaster Vóór consumptie de wafel ontdooien of opwarmen in een broodrooster Tauen Sie die Waffel vor dem Verzehr auf oder erwärmen Sie sie in einem Toaster
Best before Date de péremption Houdbaarheidsdatum Mindesthaltbarkeitsdatum	Date of production + 12 months (frozen product). 10 days after thawing (max + 7 ° C / max. 44°F). Printed in day / month / year Date de production + 12 mois (produit surgelé). 10 jours après décongélation (max + 7 ° C). Imprimée en jour/mois/année Productiedatum + 12 maanden (bevroren product). 10 dagen na ontdooien (max + 7 ° C). Gedrukt in dag / maand / jaar Produktionsdatum + 12 Monate (gefrorenes Produkt). 10 Tage nach dem Auftauen (max. + 7 ° C). Gedrukt in Tag / Monat / Jahr

4. List of Ingredients / Liste des ingrédients / Ingrediëntenlijst / Liste der Zutaten

EN (for US MARKET)- Ingredients : Pastry (50,5%) (wheat flour, malted wheat flour), vegetable oil emulsion (canola, palm), water, butter (pasteurized cream), sugar, yeast, whole milk powder, salt, pasteurized EGG powder, emulsifiers (lecithins, mono- and diglycerides of fatty acids), enzymes, antioxidant (ascorbic acid), citric acid, color (beta-carotene), natural flavoring), Filling (49.5%) (Mixed Berry (69%) (raspberry, red currant, strawberry, black currant, blackberry, blueberry), sugar, modified starch) **CONTAINS : WHEAT, EGG, MILK.**

EN - Ingredients : Dough (50,5%) (flour (WHEAT flour, malted WHEAT flour), vegetable oils (rapeseed, palm), water, BUTTER, sugar, yeast, whole MILK powder, salt, pasteurized EGG powder, emulsifiers (E322 - sunflower lecithins, E471 - mono- and diglycerides of fatty acids (palm)), antioxidant (E300 - ascorbic acid), acid (E330 - citric acid), colour (E160a(iii) - beta-carotene from *Blakeslea trispora*), natural flavour), Filling (49.5%) (Mixed Berry (69%) (raspberry, red currant, strawberry, black currant, blackberry, blueberry), sugar, modified starch)

FR - Ingrédients : Pâte (50,5%) (farine (farine de BLE, farine de BLE malté), huiles végétales (colza, palme), eau, BEURRE, sucre, levure, poudre de LAIT entier, sel, poudre d'OEUFS pasteurisée, émulsifiants (E322 - lécithine de tournesol, E471 - mono- et diglycérides d'acides gras (palme)), antioxydant (E300 - acide ascorbique), acidifiant (E330 - acide citrique), colorant (E160a(iii) - bêta-carotène issu de *Blakeslea trispora*), arôme naturel), Fourrage (49,5%) (fruits des bois (69%) (framboise, groseille rouge, fraise, cassis, mûre, myrtille), sucre, amidon modifié)

NL - Ingrediënten : Deeg (50,5%) (bloem (TARWEbloem, gemoute TARWEbloem), plantaardige olien (koolzaad, palm), water, BOTER, suiker, gist, volleMELKpoeder, zout, gepasteuriseerd EIEREN-poeder, emulgatoren (E322 - zonnebloemlecithinen, E471 - mono- en diglyceriden van vetzuren (palm)), antioxidant (E300 - ascorbinezuur), voedingszuur (E330 - citroenzuur), kleurstof (E160a(iii) - bèta-caroteen uit *Blakeslea trispora*), natuurlijk aroma), Vulling (49,5%) (bosvruchten (69%) (framboos, rode bes, aardbei, zwarte bes, braam, bosbessen), suiker, gemodificeerd zetmeel)

DE - Zutaten : Teig (50,5%) (Mehl (WEIZENMehl, gemälztes WEIZENMehl), pflanzliche Öle (Raps, Palm), Wasser, BUTTER, Zucker, Hefe, VollMilchpulver, Salz, pasteurisiertes EGG-Pulver, Emulgatoren (E322 - Sonnenblumenlecithine, E471 - Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (Palm)), Antioxidationsmittel (E300 - Ascorbinsäure), Säure (E330 - Zitronensäure), Farbstoff (E160a(iii) - Betacarotin aus *Blakeslea trispora*), Natürlich Aroma), Füllung (49.5%) (Waldfrüchte (69%) (Himbeere, rote Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere), Zucker, modifizierte Stärke)



**Finished Product Specification
Spécification Produit Fini
Eindproduct Specificatie
Fertigprodukt-Spezifikation**

5. Allergens / Allergènes / Allergenen / Allergene

Allergens / Allergènes Allergenen / Allergene	EU	US	Present in the product	Used on manufacturing-site	Risk of cross contamination
Cereals containing gluten	X*	X	YES	YES	YES
Eggs	X	X	YES	YES	YES
Milk and products thereof (including lactose)	X	X	YES	YES	YES
Peanuts	X	X	NO	YES	NO
Fish	X	X	NO	YES	NO
Nuts	X**		NO	NO	NO
Tree Nuts		X***	NO	YES	NO
Soybeans	X	X	NO	YES	NO
Celery	X		NO	NO	NO
Mustard	X		NO	NO	NO
Sesam seeds	X		NO	NO	NO
Lupin	X		NO	NO	NO
Crustaceans	X	X	NO	NO	NO
Molluscs	X		NO	NO	NO
Sulphites	X		NO	NO	NO
Hickory nut		X	NO	NO	NO
Shea nut		X	NO	NO	NO
Mango			NO	YES	NO
Peach			NO	NO	NO
Pig			NO	NO	NO
Tomato			NO	NO	NO

* namely : wheat, rye, barley, oats, spelt and products thereof.

** namely : almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof.

*** namely : almonds, hazelnuts, walnuts, Heartnut, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts, bush nuts, pine nuts, hickory nuts, bechnuts, butternut, sweet chestnut, ginko nuts, coconut, lychee nuts, pili nuts, chestnut, chinquapin, shea nut and products thereof.



**Finished Product Specification
Spécification Produit Fini
Eindproduct Specificatie
Fertigprodukt-Spezifikation**

6. Origin of primary ingredients / Origine des ingrédients primaires / Oorsprong van de primaire ingrediënten / Herkunft der primären Zutaten (2018/775/EU)

- Mixed Berry / Fruits des bois / Bosvruchten / Waldfrüchte : EU & Non-EU

7. Nutritional Values / Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarde / Nährwerte

EUROPE : Following tolerances apply / Les tolérances suivantes sont d'application / Volgende toleranties zijn van toepassing / Es gelten folgende Toleranzen : https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_summary_table_012013_en.pdf

EU (By calculation)	Unit	Per 100g	Size 80g		Size 160g	
			Per portion	Ri/portion	Per portion	Ri/portion
ENERGY	kcal	275	220	11%	440	EU
	kJ	1154	923	11%	1847	22%
TOTAL FAT	g	8,6	6,8	10%	13,7	22%
Of which saturated	g	4,4	3,5	18%	7,1	20%
Of which monounsaturated	g	2,6	2,1		4,2	
Of which polyunsaturated	g	0,8	0,7		1,3	
Of which trans	g	0,0	0,0		0,0	
Of which cholesterol	mg	14	11		22	
AVAILABLE CARBOHYDRATE	g	43,8	35,1	13%	70,1	0%
Of which sugars	g	18,4	14,7	16%	29,4	27%
DIETARY FIBER	g	2,8	2,2		4,4	
PROTEIN	g	4,2	3,4	7%	6,8	0%
SODIUM	mg	295,3	236,3		472,5	
SALT	g	0,7	0,6	10%	1,2	14%

USA :

Nutrition Facts	
Serving size	(80g)
Amount Per Serving	
Calories	220
% Daily Value*	
Total Fat 7g	9%
Saturated Fat 3.5g	18%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 10mg	3%
Sodium 240mg	10%
Total Carbohydrate 35g	13%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 15g	
Includes 12g Added Sugars	24%
Protein 3g	6%
Vitamin D 0.1mcg	0%
Calcium 16mg	2%
Iron 0.6mg	4%
Potassium 102mg	2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts	
Serving size	(160g)
Amount Per Serving	
Calories	440
% Daily Value*	
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 7.1g	36%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 20mg	7%
Sodium 470mg	20%
Total Carbohydrate 70g	25%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 29g	
Includes 25g Added Sugars	50%
Protein 7g	14%
Vitamin D 0.1mcg	0%
Calcium 32mg	2%
Iron 1.2mg	6%
Potassium 204mg	4%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



Finished Product Specification
Spécification Produit Fini
Eindproduct Specificatie
Fertigprodukt-Spezifikation

8. Microbiological features / Critères microbiologiques / Microbiologische parameters / Mikrobiologische Merkmale

Germ / Germes / Kiemen / Keime	Criteria / Critères / Parameters / Kriterien
Total Counts / Germes aérobies mésophiles / Totaal kiemgetaal / Mesophile aerobe Keime	$\leq 10^4$ CFU/UFC/KVE/KBE /g
Moulds / Moisissures / Schimmels	$\leq 10^3$ CFU/UFC/KVE/KBE g
Yeasts / Levures / Gisten / Hefen	$\leq 10^4$ CFU/UFC/KVE/KBE g
Escherichia coli	≤ 10 CFU/UFC/KVE/KBE g
Staphylococcus aureus	$\leq 10^2$ CFU/UFC/KVE/KBE g
Salmonella spp	(Absence/Afwezigheid/ Abwesenheit) /25g
Listeria monocytogenes	(Absence/afwezigheid/ Abwesenheit) / 25g
Bacillus cereus	$\leq 10^2$ CFU/UFC/KVE/KBE g

9. Packaging / Emballage / Verpakking / Verpackung

EN - The manufacturer confirms that primary packagings are suitable for food contact. Primary packaging are compliant with regulation (EC) N° 1935/2004, (EC) N° 2023/2006 and (EC) N° 10/2011 and its amendments. The manufacturer guarantees that the packaging used does not alter the composition and organoleptic characteristics of the food. In addition, the manufacturer guarantees compliance with REACH (Regulation (EC) No. 1907/2006 and its amendments) and certifies the absence of all substances of concern (SVHC) published in Annex XIV of this Regulation. The supplier guarantees the absence of Bisphenol A (BPA) and Phthalates in its packaging.

FR - Le fabricant atteste que les emballages primaires des produits sont aptes au contact alimentaire. Les emballages primaires sont conformes aux règlements européens (CE) n°1935/2004, (UE) n°2023/2006 et (CE) n°10/2011 dans leur version consolidée. Le fabricant garantit que les emballages utilisés n'altèrent pas la composition et les caractéristiques organoleptiques des aliments. De plus, le fabricant garantit être en conformité avec la réglementation REACH (Règlement (CE) n°1907/2006 et ses modifications) et certifie l'absence de l'ensemble des substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'Annexe XIV de ce règlement. Le fournisseur garantit l'absence de Bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages.

NL - De fabrikant verklaart dat de primaire verpakking van de producten geschikt is voor contact met levensmiddelen. De primaire verpakking voldoet aan de Europese verordeningen (EG) nr. 1935/2004, (EU) nr. 2023/2006 en (EG) nr. 10/2011 in hun geconsolideerde versie. De fabrikant garandeert dat de gebruikte verpakking de samenstelling en de organoleptische kenmerken van het levensmiddel niet verandert. Bovendien garandeert de fabrikant de naleving van de REACH-verordening (Verordening (EG) nr. 1907/2006 en de wijzigingen daarop) en verklaart hij dat alle in bijlage XIV van deze verordening gepubliceerde zorgwekkende stoffen (SVHC) niet aanwezig zijn. De leverancier garandeert de afwezigheid van Bisfenol A (BPA) en ftalaten in zijn verpakkingen.

DE - Der Hersteller bescheinigt, dass die Primärverpackung der Produkte für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Die Primärverpackung entspricht den europäischen Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004, (EU) Nr. 2023/2006 und (EG) Nr. 10/2011 in ihrer konsolidierten Fassung. Der Hersteller garantiert, dass die verwendete Verpackung die Zusammensetzung und die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels nicht verändert. Darüber hinaus garantiert der Hersteller die Einhaltung der REACH-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 und ihre Änderungen) und bescheinigt das Fehlen aller in Anhang XIV dieser Verordnung veröffentlichten bedenklichen Stoffe (SVHC). Der Lieferant garantiert die Abwesenheit von Bisphenol A (BPA) und Phthalaten in seiner Verpackung.



**Finished Product Specification
Spécification Produit Fini
Eindproduct Specificatie
Fertigprodukt-Spezifikation**

10. Guarantee of absence of nanoparticles / Garantie d'absence de nanoparticules / Garantie van afwezigheid van nanodeeltjes / Garantie der Abwesenheit von Nanopartikeln

EN - The manufacturer certifies that nanoparticles have not been used in its products. In addition, nanotechnology have not been used to manufacture its products (as defined in regulation (EC) No 1169/2011, art 2, paragraph 2, point t). The manufacturer ensures that packaging that come into direct contact with the product do not contain any nanomaterials.

FR - Le fabricant certifie ne pas utiliser de nanoparticules dans ses produits et ne pas avoir recours à la nanotechnologie pour procéder à la fabrication de ses produits (au sens du règlement (CE) N°1169/2011 art 2, paragraphe 2, point t). Le fabricant garantit que ses emballages & conditionnements entrant directement en contact avec le produit ne contiennent pas de nanomatériaux.

NL - De fabrikant verklaart dat hij geen nanodeeltjes in zijn producten gebruikt en dat hij bij de vervaardiging van zijn producten geen gebruik maakt van nanotechnologie (in de zin van Verordening (EG) nr. 1169/2011, artikel 2, lid 2, onder t)). De fabrikant garandeert dat zijn verpakkingen & containers die in direct contact komen met het product geen nanomaterialen bevatten.

DE - Der Hersteller bescheinigt, dass er keine Nanopartikel in seinen Produkten verwendet und dass er bei der Herstellung seiner Produkte keine Nanotechnologie einsetzt (im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Art. 2(2)(t)). Der Hersteller garantiert, dass seine Verpackungen und Behälter, die direkt mit dem Produkt in Kontakt kommen, keine Nanomaterialien enthalten.

11. No GMO warranty / Garantie non OGM / Niet-GMO garantie / Nicht-GMO-Garantie

EN - The manufacturer certifies that all the products it supplies are produced without the use of genetically manipulated organisms (GMO) or their metabolites. These products comply with the regulations in force and do not require specific labeling, in accordance with Regulations (EC) No 1829/2003, (EC) No 1830/2003 and (EC) No 1981/2006 and their amendments, relating to the traceability and labeling of GMOs and foodstuffs derived from GMOs.

FR - Le fabricant atteste que l'ensemble des produits qu'il fournit sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM. Ces produits sont conformes à la réglementation en vigueur et ne nécessitent pas d'étiquetage particulier, conformément aux règlements (CE) n°1829/2003, (CE) n°1830/2003 et (CE) n°1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires issues d'OGM.

NL - De fabrikant verklaart dat alle door hem geleverde producten zonder gebruik van GGO's en zonder van GGO's afgeleide producten zijn geproduceerd. Deze producten voldoen aan de geldende regelgeving en vereisen geen speciale etikettering, overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 1829/2003, (EG) nr. 1830/2003 en (EG) nr. 1981/2006 en de wijzigingen daarvan, met betrekking tot de traceerbaarheid en etikettering van GGO's en met GGO's geproduceerde levensmiddelen.

DE - Der Hersteller bescheinigt, dass alle von ihm gelieferten Produkte ohne Verwendung von GVO und ohne aus GVO hergestellte Produkte hergestellt werden. Diese Produkte entsprechen den geltenden Vorschriften und erfordern keine besondere Kennzeichnung gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1981/2006 und deren Änderungen, die sich auf die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVO und aus GVO hergestellten Lebensmitteln beziehen.



**Finished Product Specification
Spécification Produit Fini
Eindproduct Specificatie
Fertigprodukt-Spezifikation**

12. No ionisation warranty / Garantie de non ionisation / Garantie van niet-ionisatie / Garantie der Nicht-ionisierung

EN - The manufacturer certifies that all products it supplies and that all raw materials that compose these products have not been treated with ionizing radiation during process.

FR - Le fabricant certifie que l'ensemble des produits qu'il fournit ainsi que les matières premières qui les composent n'ont subi aucun traitement par rayonnement ionisant au cours de leur processus de fabrication et de transformation.

NL - De fabrikant verklaart dat alle producten die hij levert en alle grondstoffen waaruit deze producten zijn samengesteld niet behandeld met ioniserende straling tijdens het proces.

DE - Der Hersteller bescheinigt, dass alle von ihm gelieferten Produkte und alle Rohstoffe, aus denen diese Produkte bestehen, nicht während des Prozesses mit ionisierender Strahlung behandelt.

Supplier stamp Cachet du fournisseur Leverancier stempel Lieferanten-Stempel	Supplier signature Signature fournisseur Leverancier handtekening Unterschrift des Lieferanten	Date / Datum
		07/02/2021