



SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

REF	E.QUA.008
CREATION	22.01.2018
MAJ	17.05.2018
REVISION	001

Veuillez prendre en compte les recommandations de remplissage, remplir chaque champ en anglais ET en français et indiquer « N/A » pour les champs non applicables au produit. Ce document est à renvoyer en version modifiable Word ET en version signée (pdf ou version avec signature électronique).

Merci de joindre également :

- Une photo/un visuel du produit ET photo du carton
- Le plan HACCP lié au produit (français ET anglais)
- Le diagramme de fabrication du produit (français ET anglais)
- La fiche technique du produit équivalent à marque fournisseur
- Le certificat lié au produit (bio, halal, kasher, etc.)
- Le certificat d'alimentarité de/des l'emballage/s
- Si le produit est un emballage/matériel : déclaration de conformité au contact alimentaire et test(s) de migration certifiant l'aptitude alimentaire du produit
- Si le produit est un produit d'hygiène : la Fiche de Données de Sécurité

Please consider filling recommendations and indicate "N/A" for fields not applicable to the product. This document must be sent back in Word version AND in signed version (pdf or version with electronic signature).

Please also attach:

- A picture / a visual of the product and a picture of the carton
- The HACCP plan related to the product (French and English)
- The product process flow diagram (French and English)
- Technical data sheet of the supplier equivalent product
- The certificate related to the product (organic, halal, kosher, etc.)
- The food certificate of the packaging(s)
- If the product is a package / material: migration test(s) ensuring the food suitability of the product
- If the product is a hygiene product: the Safety Data Sheet

Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	004433
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french : Purée de fraise Anglais/in english: STRAWBERRY PUREE
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french : Purée de fraise aseptique Anglais/in english: ASEPTIC STRAWBERRY PUREE
Code fournisseur du produit <i>Supplier product code</i>	8348
Marque <i>Brand</i>	DGF Cœur Sauvage
Code EAN* <i>EAN code*</i>	Code de l'unité / Unit gencod: 3584730044338 Code du colis / Pack gencod: 03584731044337
Code douanier <i>Customs code</i>	20087069
Description du produit** <i>Supplier product description**</i>	Purée obtenue à partir de fraises récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des feuilles et des akènes, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted strawberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised.
Site de fabrication <i>Manufacturing site</i>	France - Laon
Site de conditionnement <i>Packing site</i>	France - Laon
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	France
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire <i>Sanitary identification mark / Sanitary approval number</i>	N/A
Numéro d'enregistrement FDA <i>FDA registration number</i>	13166630964
Numéro FCE*** <i>Customs code***</i>	
Numéro SID*** <i>Customs code***</i>	
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / Yes <input type="checkbox"/> Non / No

* Non applicable si défini par la société DGF

** Décrire l'article et ses principales caractéristiques – Describe the item and its main characteristics

*** applicable pour les conserves / applicable for canned foods

Conditions d'utilisation / Conditions of use

--

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Fournir la liste d'ingrédients telle qu'elle doit être déclarée sur l'étiquette (mettre les allergènes en majuscules et en gras)

Français/in french :	INGRÉDIENTS : 90% fraises 10% sucre
----------------------	-------------------------------------------

Anglais/in english:	INGREDIENTS: 90% Strawberry 10% sugar
---------------------	---------------------------------------------

Composition du produit / Product composition

Ingrédients <i>Ingredients</i>	%	Source et détails (support, composants...) <i>Source and details (carrier, components...)</i>	Pays d'origine ou de transformation <i>Country of origin or Processing country</i>
Préciser le nom de l'ingrédient, la catégorie de l'additif et son n° INCI / Specify the name of the ingredient, the category of the additive and its INCI number	La somme doit être égale à 100.00 / The sum must be equal to 100.00	Préciser l'origine végétale / minérale ou chimique Si ingrédient composé, préciser ses composants Détailier support d'arôme ou d'additif / Specify the plant / mineral or chemical origin If compound ingredient, specify its components Detail aroma or additive carrier	L'origine géographique doit être précise (UE, Monde ne sont pas des indications acceptables) / The geographical origin must be precise (EU, World are not acceptable indications)
Fraise / Strawberry	90	Végétale	France, Belgique, Espagne, Pologne, Maroc, Etats-Unis, Portugal, Grande-Bretagne, Pays-Bas, Serbie, Bulgarie
Sucre	10	Végétale	France
TOTAL	100.00%		

Durée de vie et conditions de conservation et de stockage / Shelf life and preservation and storage conditions

- Date Limite de Consommation / Expiration date Date de Durabilité Minimale / Best Before Date

Durée de vie avant ouverture (jours) <i>Shelf life before opening (days)</i>	Stockage avant ouverture <i>Storage conditions before opening (temperature, humidity...)</i>	Durée de vie après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
365	T° <15°C	3	T° = +4°C
Méthode de détermination de la durée de vie (détails du protocole) / Shelf life determination method	Analyse R&D		
Fréquence d'échantillonnage et durée de conservation des échantillons / Sampling frequency and shelf life of samples	Echantillon : chaque lot Durée de conservation : DLUO		

→ Joindre les rapports d'analyses avant/après ouverture (microbiologiques et organoleptiques) / Please attach before / after opening analysis reports (microbiological and organoleptic)

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients *	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	65	kcal
Energie / Energy	277	kJ
Matières grasses / Fat	0,234	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0,041	g
o mono-insaturés / Monounsaturated		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturated		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	13,614	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	13,545	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	1,683	g
Protéines / Protein	0,675	g
Sel / Salt	0,006	g
Sodium		mg
Cholestérol / Cholesterol		mg
Calcium		mg
Potassium		mg
Vitamine C / Vitamin C	0,06	mg
Vitamine A / Vitamin A		µg
Fer / Iron		mg
Cendres / Ashes		mg

* Les données en gras correspondent aux éléments prévus dans la déclaration nutritionnelle obligatoire exigée par le règlement CE1169/2011 et sont à compléter obligatoirement / values in bold correspond to the data foreseen in the compulsory nutritional declaration required by regulation EC1169/2011 and are mandatory

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

- d'analyses / analysis
 de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)
 → En cas d'analyses, joindre le rapport d'analyses du laboratoire externe / In case of analysis, please join external analysis report
 → En cas de calcul, préciser vos référentiels / In case of calculation, please give your references

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Goût / Taste	Caractéristique de la fraise	1/lot
Texture / Texture		
Aspect / Appearance	Purée homogène	1/lot
Couleur / Colour	Rouge	1/lot
Odeur / Smell	Caractéristique de la fraise	1/lot

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Cf fiche technique			

→ Joindre un rapport d'analyses / Please attach analysis report

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Caractéristiques physiques / physical characteristics			
Dimensions cru *	Cf fiche technique		
Raw dimensions *			
Dimensions cuit / précuit / prêt à l'emploi *	Cf fiche technique		
Ready-to-use dimensions *			
Poids unitaire cru	Cf fiche technique		
Raw unit weight			
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi	Cf fiche technique		
Ready-to-use unit weight			
Calibre	Cf fiche technique		
Calibre			
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Brix	16.5 -20.5		
pH	3.0 - 4.0		
Humidité			
Moisture			
Extrait sec			
Dry extract			
Pesticides**	Respect de la réglementation européenne		
Pesticids**			
Métaux lourds**	Respect de la réglementation européenne		
Heavy metals**			
Défauts / Defects			
Corps étrangers***	Endogènes : aucun >1mm Exogènes : Aucun		
Foreign Bodies ***			
Pépins	Aucun >1mm		
Seeds			
Nombre de pièces cassées			
Number of broken pieces			
Peaux	Aucune >1mm		
Peels			

* Préciser si les diamètres sont les diamètres des produits ou de la matrice de découpe ? Il peut y avoir un léger rétreint et nous annonçons toujours le diamètre du produit. Il faut bien préciser les tolérances sur les diamètres que vous nous garantissez. / Specify if the diameters are the diameters of the products or the diameters of the cutting die? There may be a slight narrowing and we always announce the diameter of the product. Do well specify the tolerances on the diameters that you guarantee us.

** Fournir pour chaque campagne les analyses contaminants réalisées (pesticides, métaux lourds et contaminants auxquels le produit est assujéti en fonction de sa nature selon le règlement CE n°1881/2006) / Send us contaminants analyses once a year (pesticides, heavy metals and contaminants to which the product is subject according to its nature according to the EC regulation n°1881/2006)

*** Préciser les mesures mises en place pour garantir l'absence de corps étrangers (ex : détecteurs de métaux avec détail des dimensions des barrettes/filtres/tamis, etc.) / Specify the measures put in place to guarantee the absence of foreign bodies (eg metal detectors with details of the bars diameters, ...)

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) <i>Cross contamination on the same production line (1)</i>	Présence dans l'usine <i>Presence in the factory</i>
☐ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	NON	NON	OUI
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	NON	NON	NON

☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	NON	NON	NON
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	NON	NON	NON
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	NON	NON	NON
☐Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	NON	NON	NON
☐Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten, namely wheat (such as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	NON	NON	NON
Blé / Wheat	NON	NON	NON
Avoine	NON	NON	NON
Orge / Barley	NON	NON	NON
Epeautre	NON	NON	NON
Seigle / Rye	NON	NON	NON
Kamut	NON	NON	NON
Triticale	NON	NON	NON
☐Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	NON	NON	NON
☐Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland), et produits à base de ces fruits / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	NON	NON	NON
Amande / Almond	NON	NON	NON
Noisette / Hazelnut	NON	NON	NON
Pistache / Pistachio	NON	NON	NON
Noix de cajou / Cashew nut	NON	NON	NON
Noix du Brésil	NON	NON	NON
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON	NON	NON
Noix de pécan / Pecan nut	NON	NON	NON
Noix (de grenoble)	NON	NON	NON
☐Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	NON	NON	NON
☐Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	NON	NON	NON
☐Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	NON	NON	NON
☐Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	NON	NON	NON
☐Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO ₂	NON	NON	NON
Glutamate / glutamate	NON	NON	NON
Cacao / Cocoa	NON	NON	NON
Maïs / Maize	NON	NON	NON
Bœuf / Beef	NON	NON	NON
Porc / Pork	NON	NON	NON
Crabe / Crab	NON	NON	NON
Maquereau / Mackerel	NON	NON	NON
Saumon / Salmon	NON	NON	NON
Volaille / Chicken	NON	NON	NON
Azo-colorants / Azo colouring	NON	NON	NON
Lécithine / Lecithine	NON	NON	NON
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	NON	NON	NON
Latex	NON	NON	NON
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	NON	NON	NON
Riz / Rice	NON	NON	NON
Tartrazine E102	NON	NON	NON
Cannelle / Cinnamon	NON	NON	NON
Vanilline	NON	NON	NON
Coriandre / Coriander	NON	NON	NON
Ombellifères / Umbellifereae	NON	NON	NON
Carottes / Carrot	NON	NON	OUI
Levure / Yeast	NON	NON	NON
Légumineuses / Leguminous plant	NON	NON	NON
Sarrasin / Buckwheat	NON	NON	NON
Orange / Orange	NON	NON	OUI
Kiwi / Kiwi	NON	NON	OUI
Pomme / Apple	NON	NON	OUI
Pêche / Peach	NON	NON	OUI
Banane / Banana	NON	NON	OUI
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	NON	NON	NON
Igname / Yam	NON	NON	NON
Gélatine / Gelatine	NON	NON	NON

(1) En cas de présence fortuite sur la ligne / in case of accidental presence on the line:

Des dispositions spécifiques pour limiter/éliminer les contaminations croisées sont-elles mises en place :	Do you implement specific procedures to avoid the cross contamination?	Oui / Yes	Non / No
- Nettoyage humide de la ligne ?	Cleaning the facilities with water?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Identification et ségrégation des ingrédients allergènes et des matériels à leur contact ?	Identification and segregation of allergenic ingredients and materials in contact with them	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Autres (détailler) :	Others (please detail):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant azoïque	free from azo color	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme Si non:	free from palm oil If no	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Membre RSPO	- Member RSPO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Numéro RSPO	- RPSO number	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Certificat green palm	- Green Palm Certificate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from other meats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetarian diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Valide jusqu'à / valid until: renouvelé le 20/06/2018	
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Valide jusqu'à / valid until: 28/07/2018	

OGM

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003 / Product not subjected to labeling according to the regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Vrai / Right Faux / False

Ionisation

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant / No ionisation treatment for this product and its components.

Vrai / Right Faux / False

Conditionnement / Packaging

Emballage primaire (si applicable)	Primary unit (if applicable)	
Matière de l'emballage primaire (ex : PVC, PP, verre, carton, etc.) et couleur Préciser le symbole de recyclage à adopter pour l'emballage plastique :	Primary packing material (PVC, PP, glass, carton...) and color Precise the recycling symbol for package	Non
		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	<input checked="" type="checkbox"/>
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	192x129mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	Environ 40g
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	6x1kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,04kg
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	N/A
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	N/A
Marquage et codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production)	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	Nom du produit, Origine, Poids net, Composition, D.L.U.O., N° de traçabilité, Conditions de conservation, Identification de la société
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Etiquette : sur le carton + sur emballage primaire
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	395x195x170mm

Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage	<i>Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking</i>	Etiquette : Nom du produit, Origine, Poids net, Composition, D.L.U.O., N° de traçabilité, Conditions de conservation, Identification de la société
Codification du numéro de lot	<i>Batch number signification</i>	Exemple : 123456 78 avec 123456 = numéro d'ordre de fabrication et 78 = ordre chronologique
Poids net colis (kg)	<i>Pack net weight (kg)</i>	6kg
Poids brut colis (kg)	<i>Pack gross weight (kg)</i>	6.3kg
Palettisation		
<i>Palletization</i>		
Nombre de colis / couche	<i>Number of packs / layer</i>	12
Nombre de couches / palette	<i>Number of layers / pallet</i>	11
Nombre de colis / palette	<i>Number of packs / pallet</i>	132
Poids net palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products net weight (kg)</i>	792kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products gross weight (kg)</i>	855kg
Type de palette	<i>Pallet type</i>	Europe
Dimensions palette (cm)	<i>Pallet dimensions (cm)</i>	80x120

Produit concerné par le e-métrologique :	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
<i>Product concerned by the e-metrological mark:</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Non / No

Modification des spécifications / Specifications change

Toute modification du présent document doit être communiquée à DGF, qui ne sera pas tenu pour responsable d'un défaut d'information de la part du fournisseur. En ce qui concerne les produits à l'une de nos marques distributeur, la modification devra faire l'objet d'une concertation entre DGF et le fournisseur, d'une approbation par DGF et d'un accord écrit signé par les deux parties. Le fournisseur s'engage à nous informer au moins trois mois avant la date effective des dites modifications.

De plus, pour toute modification qui a un impact sur l'étiquette

- d'un produit à nos marques : la nouvelle étiquette produit doit être envoyée pour validation ou doit être revue par DGF et validée par les deux parties

- d'un produit à marque fournisseur : la nouvelle étiquette doit être envoyée pour information.

Suite à un changement, tous les documents devront concorder.

Any modification of the present document must be communicated to DGF, which will not be held responsible for a lack of information on the part of the supplier. About products at one of our distributor brands, the modification must be the subject of a consultation between DGF and the supplier, an approval by DGF and a written agreement signed by both parties. The supplier agrees to inform us at least three months before the effective date of said changes.

For any changes that impact the label of a DGF brand product, the new product label must be sent for validation or reviewed by DGF and validated between both parties. For any changes that impact the label of a product at supplier brand, the new product label must be sent for information. Following a change, all documents must match.

Date	21.02.2020	Version	Création
Fournisseur / Supplier	FRUITS ROUGES & CO	Tampon / Stamp	
Nom / Name	Emilie CLIN		
Signature			