

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	REF	E.QUA.008
		CREATION	22/01/2018
		MAJ	14/11/2022
		REVISION	004

Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale <i>Délíce & Création Centrale product code</i>		301063 (004211)
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		Purée de mangue <i>mango puree</i>
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		PUREE DE MANGUE SUCREE SURGELEE <i>SWEETENED FROZEN MANGO PUREE</i>
Marque <i>Brand</i>		DGF
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: Code du colis / Pack gencod:	3 061 437 002 606 13 061 437 002 603
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Purée obtenue à partir de mangues récoltées à maturité et triées. Les fruits sont broyés mécaniquement, tamisés puis pasteurisés <i>Puree obtained with ripe and sorted mango. The fruits are crushed, sieved and then pasteurised</i>
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>		France
CCP / P/Po / Diagramme de fabrication <i>CCP / P/Po / Flow chart diagram</i>		☐ Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Au réfrigérateur (+6°C) : 12h/ refrigerator (+6°C) : 12 h Au Micro ondes à 850W : 5 min/ 5 min at 850 W in micro wave
--

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : 95% de mangue 5 % de sucre
Anglais/in english:	INGREDIENTS: mango 95%, sugar 5%

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>
mangue	95	Végétale / Vegetal	Inde, Non UE
sucré	5	Végétale / Vegetal	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/de conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
1095	T° < -18°C	7	T° = entre + 4°C et +6°C

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	80	kcal
Energie / Energy	341	kJ
Matières grasses / Fat	0,19	g
Dont – of which		
○ Acides gras saturés / Saturates	0,0553	g
○ Mono-insaturés / Monounsaturates		g
○ Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
○ Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	17,9	g
Dont – of which		
○ Sucres / Sugars	17,412	g
○ polyols		g
○ amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	1,674	g
Protéines / Protein	0,665	g
Sel / Salt	0,005	g

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

☐ d'analyses / analysis
☒ de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

CIQUAL

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>
Goût / Taste	Caractéristique de la mangue / Characteristic of mango
Texture / Texture	Caractéristique de la purée de mangue / Characteristic of mango puree
Aspect / Appearance	Purée homogène / homogenous puree
Couleur / Colour	orange caractéristique de la mangue / orange characteristic of mango
Odeur / Smell	Caractéristique de la mangue / Characteristic of mango

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Flore totale - Total plate count	<10 000	laboratoire externe
Entérobactéries - Enterobacteria	<500	laboratoire externe
E. coli - E.coli	<10	laboratoire externe
Levures - Yeast	<5000	laboratoire externe
Moississures - Mould	<5000	laboratoire externe
S. aureus - S.aureus	<100	laboratoire externe

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Poids net <i>Net weight</i>	1kg	Pesée manuelle
TU1	985	Test statistique
TU2	970	Test statistique
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	21 - 25	Mesure au réfractomètre - Refractometer measure
pH	3.5 - 4.5	Mesure au pH mètre - pH meter
Pesticides <i>Pesticids</i>	Conforme au règlement CE n°396/2005 Compliant to the EC regulation n°396/2005	Tamisaie pendant le process Sieving during the process
Métaux lourds <i>Heavy metals</i>	Conforme au règlement UE n°2032/915 Compliant to the EU regulation n°2032/915	Tamisaie pendant le process
Présence d'additifs** <i>Additives**</i>	Conforme au règlement CE n°1333/2008 Compliant to the EC regulation n°1333/2008	Tamisaie pendant le process
Défauts / Defects		
Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>	Endogènes / Endogenous : aucun/None >1mm	Tamisaie pendant le process Sieving during the process
Pépins <i>Seeds</i>	aucun/None >1mm	Tamisaie pendant le process Sieving during the process
Peaux <i>Peels</i>	aucun/None >1mm	Tamisaie pendant le process Sieving during the process

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser l'ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Présence possible par contamination croisée (1) <i>Possible presence by cross contamination (1)</i>
≠Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and products thereof (including lactose)	NON/NO	NON/NO
≠Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠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 spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	NON/NO	NON/NO
Blé / Wheat	NON/NO	NON/NO
Avoine / Oat	NON/NO	NON/NO
Orge / Barley	NON/NO	NON/NO
Epeautre / Spelt	NON/NO	NON/NO
Seigle / Rye	NON/NO	NON/NO
Kamut	NON/NO	NON/NO
Triticale	NON/NO	NON/NO
≠Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	NON/NO	NON/NO
≠Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits / Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof	NON/NO	NON/NO
Amande / Almond	NON/NO	NON/NO
Noisette / Hazelnut	NON/NO	NON/NO
Pistache / Pistachio	NON/NO	NON/NO
Noix de cajou / Cashew nut	NON/NO	NON/NO
Noix du Brésil / Brazil nuts	NON/NO	NON/NO
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON/NO	NON/NO
Noix de pécan / Pecan nut	NON/NO	NON/NO
Noix / Walnut	NON/NO	NON/NO
≠Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	NON/NO	NON/NO
≠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/NO	NON/NO

≠ Liste des allergènes majeurs selon le règlement 1169/2011CE

Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

Produit.	Product.	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	X	☐
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	X	☐
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially hydrogenated fats	X	☐
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	X	☐
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	X	☐
exempt de colorant azoïque	free from azo color	X	☐
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	X	☐
exempt d'huile de palme	free from palm oil	X	☐
Si non:	If no		☐
- Membre RSPO	- Member RSPO	☐	☐
- Numéro RSPO	- RPSO number		☐
- Certificat green palm	- Green Palm Certificate	☐	☐
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	X	☐
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	X	☐
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	X	☐
exempt d'autres viandes	free from other meats	X	☐
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	X	☐
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetarian diet	X	☐
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (If yes, please provide a certificate)	X	☐
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generalis directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	X	☐
Allégations ?	Allergations / Nutrition claims?	☐	X
Si oui, lesquelles ?	If yes, which ones?		

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.

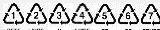
X Vrai / Right ☐ Faux / False

Ionisation

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

X 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	Barquette plastique PP avec opercule en OPA/PP PP plastic tray with OPA/PP lid
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	non
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	192x129mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	56g
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1.056kg
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, codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et visuel du marquage	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	Etiquette : Nom du produit, Origine, Poids net, Composition, D.L.U.O. sous format JJ/MM/AAAA, N° de traçabilité, Conditions de conservation, Identification de la société Label : Product name, origin, net weight, composition, BBD on DD/MM/YYY form, traceability number, storage conditions, company identification
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 Label on the cardboard and the primary unit
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton / Cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	395x195x160mm
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage et visuel	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	Etiquette : Nom du produit, Origine, Poids net, Composition, D.L.U.O. sous format JJ/MM/AAAA, N° de traçabilité, Conditions de conservation, Identification de la société Label : Product name, origin, net weight, composition, BBD on DD/MM/YYY form, traceability number, storage conditions, company identification
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Exemple : 12345601 ordre chronologique de fabrication Ex: 12345601 production chronological order
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	6kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	6.56 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	12
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	11
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	132
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	792kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	855kg
Type de palette	Pallet type	Europe
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80x120

Produit concerné par le e-métrologique :	☐ Oui / Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	X Non / No

Délíce & Création Centrale - 7 rue Henri Navier

78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. Délíce & Création Centrale se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.

Date	19/08/2024	Version	000
------	------------	---------	-----