

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

REF	E.QUA.008
CREATION	22/01/2018
MAJ	12/09/2018
REVISION	002



Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	FD0127	
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	175 fonds de tartelette sucrés ronds cuits Ø41mm
	Anglais/in english:	175 sweet round baked tart shells Ø41mm
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french :	175 fonds de tartelette sucrés ronds cuits congelés Ø41mm
	Anglais/in english:	175 frozen and sweet round baked tart shells Ø41mm
Marque <i>Brand</i>	FOUR A IDEES 	
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod :	N/A
	Code du colis / Pack gencod :	3700478301278
Code douanier <i>Customs code</i>	19059080	
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Fond de pâte sucrée au beurre, aux amandes et praliné, diamètre 41mm. Produit cuit congelé. Environ 7,1g par unité. 5 plateaux de 35 unités par carton / Sweet tart shells with butter, almonds and praliné, 41 mm diameter. Frozen and baked product. 7.1g approximately per unit. 5 trays of 35 units per carton.	
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>	Oui / Yes	
Numéro d'enregistrement FDA <i>FDA registration number</i>		
Numéro FCE <i>Customs code</i>	N/A	
Numéro SID <i>Customs code</i>	N/A	
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	☒ Oui / Yes ☐ Non / No	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Garnir directement et servir. Possibilité de recuire le produit (Ne pas recongeler un produit décongelé) / Garnish directly and serve. Possibility to anneal the product (Do not refreeze once thawed).

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : farine de BLE, BEURRE concentré 15% (matière grasse LAITIÈRE, colorant: bêta-carotène), sucre 15%, OEUFS, poudre d'AMANDES blanchies, dextrine, beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre glace 2,5% (sucre, fécule de pomme de terre), praliné (sucre, AMANDES, NOISETTES, extrait naturel de vanille), sel. éventuelles de: crustacés, poisson, autres fruits à coque, céleri, moutarde (sulfites), mollusques.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: WHEAT flour, concentrated BUTTER 15% (MILK fat, colour: beta carotene), sugar 15%, EGGS, blanched ALMOND powder, dextrin, cocoa butter, white chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavouring), icing sugar 2.5% (sugar, potato starch), praliné (sugar, ALMONDS, HAZELNUTS, natural vanilla extract), salt. May contain traces of: crustaceans, fish, other nuts, celery, mustard (sulphites), molluscs.

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>
Farine de blé / Wheat flour		Végétale (blé) / Plant (wheat)	France
Beurre concentré / Concentrated butter		Matière grasse laitière, colorant: bêta-carotène / Milk fat, colour: beta carotene	France
Sucre / Sugar	15%	Végétale (betterave) / Plant (beetroot)	France
Oufs / Eggs		Animale (poule) / Animal (hen)	France
Poudre d'amandes blanchies / Blanched almond powder		Végétale (amande) / Plant (almond)	Espagne, USA, Portugal, Australie / Spain, USA, Portugal, Australia
Dextrine / Dextrin		Végétale (manioc) / Plant (cassava)	France
Beurre de cacao / Cocoa butter		Végétale (cacao) / Plant (cocoa)	Suisse / Switzerland

Chocolat blanc / White chocolate		Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille / Sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavouring	Belgique / Belgium
Sucre glace / Icing sugar	2,50%	Sucre (betterave), féculé de pomme de terre / Sugar (beetroot), potato starch	France
Praliné / Almond and hazelnut sugared paste		Sucre, AMANDES [d'Espagne], NOISETTES [d'Italie], extrait naturel de vanille / Sugar, ALMOND, NOISETTES, natural vanilla extract	France
Sel / Salt		Minérale / Mineral	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/conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
365 jours (12 mois) / 365 days (12 months)	- 18°C	Après décongélation, à conserver pendant 180 jours (6 mois) maximum / After thawing, keep for maximum 180 days (6 months)	Après décongélation, à 18°C maximum sans grande variation de température, dans l'emballage d'origine filmé et sans dépasser la DDM initiale / After thawing, keep at maximum 18°C without wide temperature variation and in its original packaging well filmed and without exceeding the initial Date of Minimum Durability
Méthode de détermination de la durée de vie (détails du protocole) / <i>Shelf life determination method</i>	Test de vieillissement et appui sur l'historique / Ageing test and backing on the history		
Fréquence d'échantillonnage et durée de conservation des échantillons / <i>Sampling frequency and shelf life of samples</i>	1 produit par gamme de produits tous les 18 mois - Conservation jusqu'à la Date de Durabilité Minimale (DDM) / 1 product by range of products every 18 months - Storage until the Date of Minimum Durability (DMD)		

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	540	kcal
Energie / Energy	2258	kJ
Matières grasses / Fat	30	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	18	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	59	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	26	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre		g
Protéines / Protein	7,6	g
Sel / Salt	0,32	g
Sodium		mg
Cholestérol / Cholesterol		mg
Calcium		mg
Potassium		mg
Vitamine C / Vitamin C		mg
Vitamine A / Vitamin A		µg
Fer / Iron		mg
Cendres / Ashes		mg

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

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

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Goût / Taste	Pâte sucrée au goût de beurre / Sweet pastry base with butter taste	
Texture / Texture	Croquante / Crisp	

Aspect / Appearance	Fond de tartelette cuite / Baked tart shell	1 fois par jour / Once a day 
Couleur / Colour	Brun / Brown	
Odeur / Smell	Pâte sucrée avec odeur de beurre / Sweet pastry base with butter smell	

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Flore aérobic mésophile / Mesophilic aerobic flora	< 1 000 000 ufc/g - cfu/g	Laboratoire externe / External laboratory NF EN ISO 4833-1	1 fois par an pour la gamme de fonds cuits / Once a year for the range of baked tart shells
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase positive Staphylococci	< 100 ufc/g - cfu/g	Laboratoire externe / External laboratory NF EN ISO 6888-2	
Bacillus cereus	< 100 ufc/g - cfu/g	Laboratoire externe / External laboratory NF EN ISO 7932	
E. coli	< 10 ufc/g - cfu/g	Laboratoire externe / External laboratory NF ISO 16649-2	
Levures Moisissures / Yeasts Moulds	< 1 000 ufc/g - cfu/g	Laboratoire externe / External laboratory NF V08-059	
Salmonella	absence/25g	Laboratoire externe / External laboratory BKR 23/07-10/11	

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Caractéristiques physiques / physical characteristics			
Dimensions cru Raw dimensions	N/A	N/A	N/A
Dimensions cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use dimensions	Diamètre / Diameter: 41mm ; Hauteur / Height: 17mm		
Poids unitaire cru Raw unit weight	N/A	N/A	N/A
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight	7,1g environ	Pesée / Weighing	10 produits par échelle / 10 products by bakery trolley
Calibre Calibre	N/A	N/A	N/A
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Brix	N/A	N/A	N/A
pH	N/A	N/A	N/A
Humidité Moisture	N/A	N/A	N/A
Extrait sec Dry extract	N/A	N/A	N/A
Pesticides Pesticids	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur / In accordance with the current European regulation	Demande annuelle des analyses de pesticides aux fournisseurs de matières premières / Annual request of pesticides analyses to the suppliers of raw materials	Annuelle / Yearly
Métaux lourds Heavy metals	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur / In accordance with the current European regulation	Demande annuelle des analyses de pesticides aux fournisseurs de matières premières / Annual request of pesticides analyses to the suppliers of raw materials	Annuelle / Yearly
Défauts / Defects			
Corps étrangers Foreign Bodies	Absence de corps étrangers / Absence of foreign bodies	Détecteur de métaux / Metal detector: Ferreux / Ferrous: 3mm Non Ferreux / Non-Ferrous: 3mm Inox / Stainless steel: 4mm	En début et en fin de production + 1 fois par heure / At the start and at the end of the production +
Pépins Seeds	N/A	N/A	N/A
Nombre de pièces cassées Number of broken pieces	N/A	N/A	N/A
Peaux Peels	N/A	N/A	N/A

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) Cross contamination on the same production line (1)	Présence dans l'usine Presence in the factory
«Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	x (Beurre concentré, Chocolat blanc / Concentrated butter, White chocolate)	x	x

œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	x (Œufs / Eggs)	x	x
Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof			x
Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof			x
Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	x (Chocolat blanc / White chocolate)	x	x
Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof			x
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	X (Farine de blé / Wheat flour)	x	x
Blé / Wheat	X (Farine de blé / Wheat flour)	x	x
Avoine / Oat			
Orge / Barley			
Epeautre / Spelt			
Seigle / Rye			
Kamut			
Triticale			
Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives			
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	x (Poudre d'amandes blanchies, Praliné / Blanched almond powder, Almond and hazelnut sugared paste)	x	x
Amande / Almond	x (Poudre d'amandes blanchies, Praliné / Blanched almond powder, Almond and hazelnut sugared paste)	x	x
Noisette / Hazelnut	x (Praliné / Almond and hazelnut sugared paste)	x	x
Pistache / Pistachio			
Noix de cajou / Cashew nut			
Noix du Brésil / Brazil nut			
Noix de macadamia / Macadamia nut			
Noix de pecan / Pecan nut			x
Noix / Walnut			
Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof			x
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof			x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof			
Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof			
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			x
Glutamate / glutamate			
Cacao / Cocoa	x (Beurre de cacao, chocolat blanc / Cocoa butter, White chocolate)	x	x
Maïs / Maize			
Bœuf / Beef			
Porc / Pork			x
Crabe / Crab			
Maquereau / Mackerel			
Saumon / Salmon			x
Volaille / Chicken			x
Azo-colorants / Azo colours		x	x
Lécithine / Lecithine	x (Lécithine de soja / soy lecithin)	x	x
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins			
Latex			
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)			
Riz / Rice			
Tartrazine E102		x	x
Cannelle / Cinnamon			
Vanilline	x	x	x
Coriandre / Coriander			
Ombellifères / Umbellifereae			
Carottes / Carrot			
Levure / Yeast			x
Légumineuses / Leguminous plant			
Sarrasin / Buckwheat			
Orange / Orange			
Kiwi / Kiwi			
Pomme / Apple			x

Pêche / Peach		
Banane / Banana		
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom		
Igname / Yam		
Gélatine / Gelatine		

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

(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?	☒	☐
- Identification et ségrégation des ingrédients allergènes et des matériels à leur contact ?	Identification and segregation of allergenic ingredients and materials in contact with them	☒	☐
- Autres (détailler) :	Others (please detail):	☐	☐

Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

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

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	Film polyoléfine / Polyolefin film Barquette PS noire / Black polystyrene tray
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	☒
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	7.1g environ par unité / 7.1g per unit
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	N/A
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...)	N/A

Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	N/A
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton blanc / White carton
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	175 (5 plateaux de 35 unités / 5 trays of 35 units)
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	391 x 292 x 105 mm (longueur x largeur x hauteur / length x width x height)
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	Etiquette colis avec / Carton label with: DDM (MM/AA) / Best before end (MM/YY) - Date de fabrication (JJ/MM/AA) / Production date (DD/MM/YY) - Produit congelé le (JJ/MM/AA) / Freezing date (DD/MM/YY) - N° de lot / Batch number
Codification du numéro de lot	Batch number signification	N° de lot sous la forme AAQQQ avec: AA = les deux derniers chiffres de l'année de fabrication et QQQ = quantième du jour de fabrication / Batch number under the codification YYQQQ with YY = the 2 last digits of the manufacturing year and QQQ = the number of the day in the manufacturing year
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	1.242 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	1.755 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	8
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	15
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	120
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	149,04kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	235 kg
Type de palette	Pallet type	EUROPE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80 x 120 x 172,5cm

Produit concerné par le e-métrologique :	☐ Oui / Yes
<i>Product concerned by the e-metrological mark:</i>	☒ 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	20/03/2019	Version (PROVISOIRE / TEMPORARY)	000
Fournisseur / Supplier	DGF Logistique et Services		
Nom / Name	D. D		