



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET

REF	E.QUA.008
CREATION	22/01/2018
MAJ	12/06/2023
REVISION	004

Description du produit / Product description

Code produit Délice & Crédation Centrale Délice & Crédation Centrale product code	300553 (012302)
Désignation commerciale Commercial designation	Fraises Senga entières surgelées FROZEN WHOLE SENGA STRAWBERRIES
Désignation légale de vente Product legal name	Fraises Senga entières surgelées FROZEN WHOLE SENGA STRAWBERRIES
Marque Brand	DGF
Code EAN EAN code	Code de l'unité / Unit gencod: Code du colis / Pack gencod: 3584730123026 13584730123023
Code douanier Customs code	8111090
Description du produit Supplier product description	Fraise cueillie, équeutée manuellement, lavée et surgelée individuellement. Strawberry harvested, stem removed, washed and IQF frozen
Site de dernière transformation Sanitary identification mark / Sanitary approval number	Pologne, Serbie, Bulgarie, Ukraine N/A
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication CCP / PrPo / Flow chart diagram	x Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

--

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french:	INGRÉDIENTS : fraise 100%
Anglais/in english:	INGREDIENTS: strawberry 100%

Composition du produit / Product composition

Ingrédients Ingredients	%	Source et détails (support, composants...) Source and details (carrier, components...)	Pays d'origine ou de transformation Country of origin or Processing country
Fraise	100	Végétale	Pologne, Serbie, Bulgarie, Ukraine
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) Shelf life before opening (days)	Stockage avant ouverture Storage conditions before opening (temperature, humidity...)	Durée de vie/de conservation après ouverture (jours) Shelf life after opening (days)	Stockage après ouverture Storage conditions after opening (temperature, humidity...)
730	T° <-18°C	3	T° = +4°C

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	<input type="checkbox"/> Pour 100g / Per 100g ou <input type="checkbox"/> Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	28	kcal
Energie / Energy	120	kJ
Matières grasses / Fat Dont – of which	0,26	g
○ Acides gras saturés / Saturates	0,045	g
○ Mono-insaturés / Monounsaturates		g
○ Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
○ Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate Dont – of which	4,06	g
○ Sucres / Sugars	4,05	g
○ polyols		g
○ amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	1,87	g
Protéines / Protein	0,75	g
Sel / Salt	0,007	g

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

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

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Goût / Taste	Caractéristique de la fraise
Texture / Texture	
Aspect / Appearance	Fruits enrobés
Couleur / Colour	Rouge
Odeur / Smell	Caractéristique de la fraise

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Flore lactique - Lactic flora	< 100 000 / 1 000 000	laboratoire externe
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500 / 5000	laboratoire externe
E. coli - E. coli	< 10 / 100	laboratoire externe
Levures - Yeast	< 5 000 / 50 000	laboratoire externe
Moisiresses - Mold	< 5 000 / 50 000	laboratoire externe
Listeria - Listeria	Absence/25g	laboratoire externe
Salmonella - Salmonella	Absence/25g	laboratoire externe
S. aureus - S. aureus	< 100 / 1000	laboratoire externe

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Dimensions cru Raw dimensions		
Dimensions cuit / précuít / prêt à l'emploi Ready-to-use dimensions		
Poids unitaire cru Raw unit weight		
Poids unitaire cuit / précuít / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight		
Poids net <i>Net weight</i>	1kg	<i>Pesée manuelle</i>
TU1	985	<i>Test statistique</i>
TU2	970	<i>Test statistique</i>
Calibre	non calibré	
Calibre		
Autres Others		
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	Minimum 5	
pH	2.8 - 3.8	
Humidité Moisture		
Extrait sec Dry extract		
Pesticides Pesticids	Conforme à la réglementation applicable en vigueur <i>Complies with current applicable regulations</i>	laboratoire externe
		laboratoire externe
Métaux lourds Heavy metals	Conforme à la réglementation applicable en vigueur <i>Complies with current applicable regulations</i>	laboratoire externe
		laboratoire externe
Présence d'additifs** Additives**	Conforme à la réglementation applicable en vigueur <i>Complies with current applicable regulations</i>	N/A
		N/A
Autres Others		
Défauts / Defects		
Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>	végétaux : ≤ 1 / kg Minéraux <0,05% en poids	
	Pièces cassées / coupées	≤ 3% en poids / in weight
	agglomérats (≥ 3 unités inséparables)	≤ 1/kg
Autres	Défauts (tâché, desséché)	≤ 5 % en poids / in weight
	Fruits surmatures	≤ 10 % en poids / in weight
	Fruits moisis	≤ 1 % en poids / in weight
	Fraises coupées	≤ 3 % en poids / in weight

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser 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)	No	No
■ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	No	No
■ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	No	No
■ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	No	No
■ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	No	No
■ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	No	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	No	No
Blé / Wheat	No	No
Avoine / Oat	No	No
Orge / Barley	No	No
Épeautre / Spelt	No	No
Seigle / Rye	No	No
Kamut	No	No
Triticale	No	No
■ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	No	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	No	No
Amande / Almond	No	No
Noisette / Hazelnut	No	No
Pistache / Pistachio	No	No
Noix de cajou / Cashew nut	No	No
Noix du Brésil / Brazil nuts	No	No
Noix de macadamia / Macadamia nut	No	No
Noix de pecan / Pecan nut	No	No
Noix / Walnut	No	No
■ Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof	No	No
■ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	No	No
■ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	No	No
■ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	No	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	No	No

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

Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

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

OGM

SGW
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.

b 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 :	<i>Primary packing material (PVC, PP, glass, carton...) and color Precise the recycling symbol for package</i>	PEBD
		
Conditionné sous atmosphère protectrice	<i>Packaged in a protective atmosphere</i>	NON
Dimensions emballage primaire (mm)	<i>Unit dimensions (mm)</i>	270x260m
Poids emballage vide (kg)	<i>Empty packaging weight (kg)</i>	0
Poids net unité (kg)	<i>Unit net weight (kg)</i>	5x1kg
Poids brut unité (kg)	<i>Unit gross weight (kg)</i>	0
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	<i>Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)</i>	N/A
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	<i>Capacity (ml) (only for products with liquid cover)</i>	N/A
Marquage, codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et visuel du marquage	<i>Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and visual marking</i>	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.)	<i>Traceability marking location (label, side, cover, etc.)</i>	Etiquette : sur le carton + sur emballage primaire
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	<i>Description of color, material, kind of closing, etc.</i>	Carton
Nombre d'unités par colis	<i>Number of primary units</i>	5
Dimensions colis (en mm)	<i>Pack dimensions (in mm)</i>	392x235x160mm
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage et visuel	<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'apport et 78 = ordre chronologique
Poids net colis (kg)	<i>Pack net weight (kg)</i>	5kg
Poids brut colis (kg)	<i>Pack gross weight (kg)</i>	5.3kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	<i>Number of packs / layer</i>	10
Nombre de couches / palette	<i>Number of layers / pallet</i>	11
Nombre de colis / palette	<i>Number of packs / pallet</i>	110
Poids net palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products net weight (kg)</i>	550kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products gross weight (kg)</i>	606kg
Type de palette	<i>Pallet type</i>	Europe
Dimensions palette (cm)	<i>Pallet dimensions (cm)</i>	80x120
Engagement du fournisseur sur le respect du e-métrologique : <i>Supplier's commitment to comply with e-metrolgy :</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes	
	<input checked="" type="checkbox"/> Non / No	

Délice & Création Centrale - 7 rue Henri Navier

78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France

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

Date	16/12/2024	Version	000
------	------------	---------	-----