

 Délíce & Création	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 Délíce & Création Centrale <i>Délíce & Création Centrale product code</i>		300557 (007914)
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		Framboises entières surgelées FROZEN WHOLE RASPBERRIES
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		Framboises entières surgelées FROZEN WHOLE RASPBERRIES
Marque <i>Brand</i>		DGF
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: Code du colis / Pack gencod:	3584730579144 13584730579141
Code douanier <i>Customs code</i>		8112031
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Framboise cueillie et surgelée individuellement, puis triée à la main Raspberry handpicked, IQF, and hand sorted.
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>		Serbie/Bosnie / Monténégro
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire <i>Sanitary identification mark / Sanitary approval number</i>		N/A
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		x Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

--

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Framboise willamette entière 100%
----------------------	---

Anglais/in english:	INGREDIENTS: 100% whole Willamette raspberries
---------------------	--

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>
Framboise / Raspberry	100	Végétale	Serbie / Bosnie / Monténégro
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>
730	T° < -18° C	3	T° = +4° C

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	45	kcal
Energie / Energy	188	kJ
Matières grasses / Fat	0,3	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0,021	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	4,25	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	4,25	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	6,7	g
Protéines / Protein	1,4	g
Sel / Salt	0,009	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 framboise
Texture / Texture	
Aspect / Appearance	Fruits propres, triés à la main
Couleur / Colour	Rouge rosé typique de la framboise
Odeur / Smell	Caractéristique de la framboise

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
Moisissures - 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 / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use dimensions		
Poids unitaire cru Raw unit weight		
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight		
Poids net Net weight	1kg	Pesée manuelle
TU1	985	Test statistique
TU2	970	Test statistique
Calibre Calibre	non calibré	
Autres Others		
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	8.7 - 12.7	
pH	2.6 - 3.6	
Humidité Moisture		
Extrait sec Dry extract		
Pesticides	Conforme à la réglementation applicable en vigueur Complies with current applicable regulations	laboratoire externe
Pesticides		laboratoire externe
Métaux lourds Heavy metals	Conforme à la réglementation applicable en vigueur Complies with current applicable regulations	laboratoire externe
Métaux lourds		laboratoire externe
Présence d'additifs** Additives**	Conforme à la réglementation applicable en vigueur Complies with current applicable regulations	N/A
Présence d'additifs**		N/A
Autres Others		
Défauts / Defects		
Corps étrangers Foreign Bodies	végétaux : ≤ 1 / kg	
Corps étrangers	exogènes : absence	
Corps étrangers	Pièces cassées / brisure	≤ 10%
Corps étrangers	agglomérats (≤ 5cm)	≤ 2% en poids

Autres	Défauts (tâché, desséché, moisi, non mûr)	≤ 5 % en poids / in weight
---------------	---	----------------------------

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	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
Epeautre / 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 pécan / Pecan nut	No	No
Noix / Walnut	No	No
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri 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

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

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	PEBD
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	non
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	270x260m
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,01
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	5x1kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,01
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...)	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	5
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	392x235x160mm
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., N° de traçabilité, Conditions de conservation, Identification de la société
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Exemple : 123456 78 avec 123456 = numéro d'apport et 78 = ordre chronologique
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	5kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	5.3kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	9
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	12
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	108
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	540kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	597kg
Type de palette	Pallet type	Europe
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80x120

Engagement du fournisseur sur le respect du e-métrologique : Supplier's commitment to comply with e-metrology :	☐ Oui / Yes
	☐ 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
------	------------	---------	-----