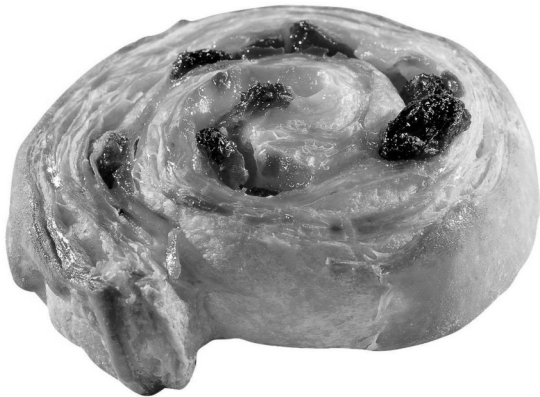


	SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION	REF	E.QUA.008
		CREATION	22/01/2018
		MAJ	09/06/2020
		REVISION	003



Description du produit / Product description

CODE DGF DGF product code	VS0299	
DESIGNATION COMMERCIALE Commercial designation	Français/in french : Anglais/in english:	260 mini pains aux raisins pur beurre prépoussés Plaisir - 35g 260 ready-to-bake pure butter raisin swirls Plaisir - 35g
DESIGNATION LEGALE DE VENTE Product legal name	Français/in french : Anglais/in english:	260 mini pains aux raisins pur beurre prépoussés Plaisir - 35g, surgelés 260 deep-frozen ready-to-bake pure butter raisin swirls Plaisir - 35g
Marque Brand	FOUR A IDEES 	
Code EAN EAN code	Code de l'unité / Unit gencod : Code du colis / Pack gencod :	N/A 3700478302992
Code douanier Customs code	19059070	
Description du produit Supplier product description	Pain aux raisins 35g, en pâte feuilletée, au beurre fin, prédoré, prêt-à-cuire surgelé. Deep-frozen raisin swirl 35g, puff pastry, with fine butter, already brushed with egg wash, ready-to-bake.	
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage Country of origin to indicate on the label	France	
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire Sanitary identification mark / Sanitary approval number	N/A Code emballer / Packer code : EMB 35327 B Servon-sur-Vilaine) ou EMB 53140 C (Louvigné)	
Numéro d'enregistrement FDA FDA registration number	14213507578 (Servon) ou 15121475130 (Louvigné)	
Numéro FCE Customs code	N/A	
Numéro SID Customs code	N/A	
Démarche HACCP HACCP process	☒ Oui / Yes ☐ Non / No	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

MISE SUR PLAQUE (600 x 400mm) : 24 unités par plaque; les pains aux raisins doivent être placés en quinconce pour éviter qu'ils ne se touchent lors de la cuisson. DECONGELATION: environ 30 - 45 min à température ambiante. PRECHAUFFAGE DU FOUR: 190°C. CUISSON (en four ventilé): environ 14 - 15 min à 165 - 170°C, oura ouvert. REFROIDISSEMENT ET RESSUAGE SUR GRILLE: 15 min à température ambiante. N.B: chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel. (Ne pas recongeler un produit décongelé) PLACING ON A HOTPLATE (600 x 400mm): 24 units per tray; raisin swirls should be placed in staggered rows to avoid touching during baking . THAWING: about 30 - 45 min at ambient temperature. PREHEATING OF THE OVEN: 190°C. BAKING (in a ventilated oven): about 14 - 15 min at 165 - 170°C, without steam. COOLING AND REST ON TRAY: 15 min at ambient temperature. N.B.: each oven has its own characteristics. We suggest that you take note of the baking parameters that give the best results with your material. (Do not refreeze a thawed product)

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : eau, farine de BLÉ, raisins secs 14% (raisins, huile de coton ou de colza ou de tournesol), beurre fin (LAIT) 13%, sucre, OEUFS, levure, amidon modifié, durure (OEUFs, eau), sel, GLUTEN de BLÉ, lactosérum en poudre (LAIT), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de LAIT écrémé, extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel. Peut contenir des traces de: graines de sésame, soja, fruits à coque. Raisin: origine Turquie - beurre: origine UE et non-UE.
----------------------	--

Anglais/in english:	INGREDIENTS: water, WHEAT flour, raisins 14% (raisins, cottonseed or rapeseed or sunflower oil), fine butter (MILK) 13%, sugar, EGGS, yeast, modified starch, EGG wash (EGGS, water), salt, WHEAT GLUTEN, whey powder (MILK), stabilisers (calcium acetate, tetrasodium diphosphate, disodium phosphate), skimmed MILK powder, carrot extract, turmeric extract, paprika extract, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases, ascorbic acid), natural flavouring. May contain traces of: sesame seeds, soya, nuts. Raisin: origin Turkey - Butter: origin EU and non-EU.
---------------------	--

Composition du produit / Product composition (par phase avec le % de chaque phase) / Product composition (per phase with % of each phase)

Ingrédients Ingredients	% à la mise en oeuvre % to implementation	% sur le produit fini % in the finished product	Source et détails (support, composants...) Source and details (carrier, components...)	Pays d'origine ou de transformation Country of origin or Processing country
PATE / DOUGH	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential		
Farine de blé / Wheat flour	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (blé) / Plant (wheat)	France
Beurre fin / Fine butter	13,03	13,03	Animale (vache) / Animal (cow)	Origine du lait: Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Suède, Slovaquie, Slovénie, Royaume-Uni / Origin of milk: Germany, Austria, Belgium, Denmark, Spain, Estonia, Finland, France, Hungary, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, The Netherlands, Poland, Portugal, Czech Republic, Sweden, Slovakia, Slovenia, UK
Eau / Water	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Minérale / Mineral	Eau du réseau (France) / Network water (France)
Levure / Yeast	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Fongique (Saccharomyces cerevisiae) / Fungal (Saccharomyces cerevisiae)	Europe
Sucre / Sugar	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (betterave) / Plant (beetroot)	France
Œufs / Eggs	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Animale (poules élevées au sol) / Animal (barn eggs)	France
Sel / Salt	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Sel (minérale), antiagglomérant: E535 ferrocyanure de sodium / Salt (mineral), anti-caking agent: E535 sodium ferrocyanide	France
Gluten de blé / Wheat gluten	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (blé) / Plant (wheat)	Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, République Tchèque, Danemark, Estonie, France, Allemagne, Hongrie, Lituanie, Lettonie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Royaume-Uni, Italie / Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Czech Republic, Denmark, Estonia, France, Germany, Hungary, Lithuania, Latvia, Luxembourg, The Netherlands, Poland, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, UK, Italy
Agent de traitement de la farine: alpha-amylases / Flour treatment agent: alpha-amylases	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Fongique (Aspergillus oryzae - support: blé) / Fungal (Aspergillus oryzae - carrier: wheat)	France, Danemark / France, Denmark
Agent de traitement de la farine: hémicellulases / Flour treatment agent: hemicellulases	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Fongique (Aspergillus niger - support: blé) / Fungal (Aspergillus niger - carrier: wheat)	Allemagne / Germany
Agent de traitement de la farine: acide ascorbique E300 / Flour treatment agent: ascorbic acid E300	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Synthétique / Synthetic	Chine / China
CREME PATISSIERE / PASTRY CREAM	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential		
Eau / Water	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Minérale / Mineral	Eau du réseau (France) / Network water (France)
Sucre / Sugar	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (betterave) / Plant (beetroot)	France, Allemagne / France, Germany
Œufs / Eggs	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Animale (poules élevées au sol) / Animal (barn eggs)	France
Amidon modifié E1414 (phosphate de diamidon acétylé) / Modified starch E1414 (acetylated distarch phosphate)	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (pomme de terre) / Plant (potato)	Allemagne / Germany
Lactosérum en poudre / Whey powder	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Animale (vache) / Animal (cow)	France, Allemagne, Irlande, Lituanie, Pays-Bas, Espagne, Pologne / France, Germany, Ireland, Lithuania, The Netherlands, Spain, Poland
Poudre de lait écrémé / Skimmed milk powder	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Animale (vache) / Animal (cow)	Pays-Bas, Belgique, Irlande, Allemagne, Nouvelle-Zélande / The Netherlands, Belgium, Ireland, Germany, New Zealand
Stabilisant: acétate de calcium E263 / Stabiliser: calcium acetate E263	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Synthétique / Synthetic	Canada
Stabilisant: diphosphate tétrasodique E450iii / Stabiliser: tetrasodium diphosphate E450iii	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Synthétique / Synthetic	Allemagne, Chine, Thaïlande / Germany, China, Thailand
Stabilisant: phosphate disodique E339ii / Stabiliser: disodium phosphate E339ii	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Synthétique / Synthetic	Allemagne / Germany
Extrait de carotte / Carrot extract	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (carotte) / Plant (carrot)	Allemagne / Germany
Extrait de curcuma / Turmeric extract	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (curcuma) / Plant (turmeric)	Allemagne / Germany
Extrait de paprika / Paprika extract	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (paprika) / Plant (paprika)	Allemagne / Germany
Arôme naturel / Natural flavouring	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale, supports: maltodextrine (pomme de terre), triacétate de glycérile E1518 / Plant, carriers: maltodextrin (potato), triacetin E1518	Espagne / Spain
RAISINS SECS / RAISINS	14,14	14,14		Turquie / Turkey
Raisins / Raisins	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (raisins) / Plant (raisins)	Turquie / Turkey
Huile végétale / Vegetable oil * en enrobage comme anti-agglomérant / * in coating as an anti-caking agent	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Végétale (graine de coton, colza ou tournesol) / Plant (cottonseed, rapeseed or sunflower oil)	Turquie, Russie, Bulgarie, Bosnie Herzégovine, Ukraine / Turkey, Russia, Bulgaria, Bosnia Herzegovina, Ukraine
DORURE / EGG WASH	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential		
Œufs / Eggs	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Animale (poules élevées au sol) / Animal (barn eggs)	France
Eau / Water	Confidentiel / Confidential	Confidentiel / Confidential	Minérale / Mineral	Eau du réseau (France) / Network water (France)
TOTAL	100.00%	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/conservation après ouverture (jours) Shelf life after opening (days)	Stockage après ouverture Storage conditions after opening (temperature, humidity...)
--	--	--	---

365 jours (12 mois) à partir de la date de production notée sur l'emballage et sans décongélation / 365 days (12 months) from the production date indicated on the packaging and without thawing	-18°C / -0.4°F	Après cuisson, à conserver à température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire / After baking, keep at ambient temperature for 24 hours for organoleptic reasons; for 48 hours for food safety reasons	Après cuisson, à conserver à température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire / After baking, keep at ambient temperature for 24 hours for organoleptic reasons; for 48 hours for food safety reasons
--	----------------	--	--

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g de produit tel que vendu (prépoûsés) / Per 100g of product as sold (ready-to-bake)	
Energie / Energy	284	kcal
Energie / Energy	1192	kJ
Matières grasses / Fat	11.5	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	7.13	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	2.8	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	0.47	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0.25	g
Glucides / Carbohydrate	39.9	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	17.9	g
o polyols		g
o amidon / starch	20.4	g
Fibres alimentaires / Fibre	1.85	g
Protéines / Protein	5.12	g
Sel / Salt	0.67	g
Sodium	269	mg
Cholestérol / Cholesterol	47.7	mg
Calcium	21.9	mg
Potassium	156	mg
Vitamine C / Vitamin C	0.44	mg
Vitamine A / Vitamin A	Non disponible / Not available	µg
Fer / Iron	1.1	mg
Cendres / Ashes	Non disponible / Not available	mg



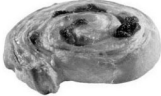
Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

☐ d'analyses / analysis

☒ de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

Basé sur les ingrédients mis en œuvre dans la recette - réalisé par un logiciel à partir des données fournies par les fournisseurs de matières premières / Based on the ingredients used in the recipe - calculation made by an internal software from data provided by suppliers

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Fréquence Frequency
Goût / Taste	Beurre, garniture pâtissière et raisins / Butter, pastry filling and raisins	 A chaque lot / At each batch
Texture / Texture	Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur / Crisp on the outside, soft on the inside	
Aspect / Appearance	Forme de pain aux raisins (spirale) / Raisin swirl shape (spiral)	
Couleur / Colour	Dorée, jaune (crème) et marron (raisins) / Golden, yellow (cream) and brown (raisins)	
Odeur / Smell	Beurre, garniture pâtissière et raisins / Butter, pastry filling and raisins	

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Flora totale aérobie mésophile / Mesophilic aerobic total flora	< 100 000 ufc/g - cfu/g / < 1 000 000 ufc/g - cfu/g	ISO 4833-2	2 à 3 fois par an par type de produit / 2 to 3 times a year per product type
Escherichia coli	< 10 ufc/g - cfu/g / < 100 ufc/g - cfu/g	ISO 16649-2	
Salmonelles / Salmonella	Non détecté/25g - Not detected/25g	BRD 07/11-12/05	
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g - cfu/g / < 1 000 ufc/g - cfu/g	NF V08-057-1	
Bacillus cereus	< 100 ufc/g - cfu/g / < 1 000 ufc/g - cfu/g	AES 10/10-07/10	
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g - Not detected/25g	AES 10/03-09/00	
Moisissures / Moulds	< 1 000 ufc/g - cfu/g / < 10 000 ufc/g - cfu/g	ISO 21527-2	

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Caractéristiques physiques / physical characteristics			
Dimensions cru	Longueur: 6.0cm +/- 1.0cm Largeur: 4.5cm +/- 1.0cm Hauteur: 2.5cm +/- 0.5cm	Mesure	A chaque lot
Raw dimensions	Length: 6.0cm +/- 1.0cm Width: 4.5cm +/- 1.0cm Height: 2.5cm +/- 0.5cm	Measurement	At each batch
Dimensions cuit / pré-cuit / prêt à l'emploi	Longueur: 6.5cm +/- 1.0cm Largeur: 5.5cm +/- 1.0cm Hauteur: 2.5cm +/- 0.5cm A titre indicatif uniquement	Mesure	Données à titre indicatif
Baked dimensions	Length: 6.5cm +/- 1.0cm Width: 5.5cm +/- 1.0cm Height: 2.5cm +/- 0.5cm For information purposes only	Measurement	Data for information purpose only

Poids unitaire cru Raw unit weight	35g [TU1: 31.85 g - TU2: 28.7g]	Pesée Weighing balance	Toutes les 10 min Every 10 min
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Baked unit weight	Poids moyen: 31g (à titre indicatif) Average weight: 31g (for indicative purpose only)	Pesée Weighing balance	Données à titre indicatif Data for information purpose only
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 au règlement CE n°396/2005 Compliant to the EC regulation n°396/2005	1 analyse par an sur une référence de viennoiserie 1 analysis per year on a pastry reference	
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE n°1881/2006 Compliant to the EC regulation n°1881/2006	1 analyse par an sur une référence de viennoiserie 1 analysis per year on a pastry reference	
Présence d'additifs Additives	Conforme au règlement CE n°1333/2008 Compliant to the EC regulation n°1333/2008	Selection et attestation fournisseur Supplier selection and attestation	
param1 param1	N/A	N/A	N/A
param2 param2	N/A	N/A	N/A
Défauts / Defects			
Corps étrangers Foreign Bodies	Absence de corps étrangers Absence of foreign bodies	Audits, détecteur de métaux (D.D.M): Ferreux 2,5mm; Non-Ferreux 3mm; Inox 3,5mm, contrôle visuel, passage des raisins aux rayons X Audits, Metal Detector: Ferrous 2.5mm; Non-Ferrous 3mm; Stainless steel 3.5mm, visual inspection, X-ray of raisins	Audits mensuels, détecteur de métaux (D.D.M) en continu, contrôle visuel continu Monthly audits, continuous metal detector, continuous visual control
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 and milk products (including lactose)	X (Beurre fin, Lactosérum en poudre, Poudre de lait écrémé / Fine butter, Whey powder, Skimmed milk powder)	X	X
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	X (Œufs, Dorure / Eggs, Egg wash)	X	X
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof			
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof			
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof		X	X
☐Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof			
☐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, Gluten de blé / Wheat flour, Wheat gluten)	X	X
Blé / Wheat	X (Farine de blé, Gluten de blé / Wheat flour, Wheat gluten)	X	X
Avoine / Oat			X
Orge / Barley			X
Epeautre / Spelt			X
Seigle / Rye			X
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	X
Amande / Almond		X	X
Noisette / Hazelnut		X	X
Pistache / Pistachio		X	X
Noix de cajou / Cashew nut		X	X
Noix du Brésil / Brazil nut			
Noix de macadamia / Macadamia nut			
Noix de pécan / Pecan nut		X	X
Noix / Walnut		X	X
☐Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof			
☐Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof			
☐Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof		X	X
☐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			
Glutamate / Glutamate			
Cacao / Cocoa		X	X
Mais / Maize			X
Bœuf / Beef			
Porc / Pork			X
Crabe / Crab			
Maquereau / Mackerel			
Saumon / Salmon			
Volaille / Chicken			X
Azo-colorants / Azo colours			
Lécithine / Lecithine		X	X
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins			
Latex			
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)		X	X
Riz / Rice			
Tartrazine E102			
Cannelle / Cinnamon		X	X
Vanilline / Vanillin			
Coriandre / Coriander			
Ombellifères / Umbellifereae			
Carottes / Carrot	X (Extrait de carotte / Carrot extract)	X	X
Levure / Yeast	X (Levure / Yeast)	X	X
Légumineuses / Leguminous plant			X
Sarrasin / Buckwheat			X
Orange / Orange			
Kiwi / Kiwi			
Pomme / Apple		X	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?	X	☐
- Identification et ségrégation des ingrédients allergènes et des matériels à leur contact ?	Identification and segregation of allergenic ingredients and materials in contact with them	X	☐
- Autres (détailler) :	Others (please detail):	X Nettoyage complet avec validation chaque fin de semaine / Complete cleaning with validation every end of week	☐

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 d'acides gras trans	free from trans fatty acids	☐	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
Conforme au régime vegan	Conform to vegan 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 generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	☐	X
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)	☐	X

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	4 sachets thermoscellés de couleur bleue en PEMD de 65 pièces / 4 blue MDPE heat-sealed bags of 65 pieces
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	Oui / Yes
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non / No
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	460 x 550 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0.012 kg
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	Poids net d'un pain aux raisins / One raisin swirl net weight : 0.035kg +/- 3.15g Poids net d'un sachet de 65 pièces / Net weight of a bag of 65 pieces : 2.275 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	Poids brut d'un sachet de 65 pièces / Gross weight of a bag of 65 pieces : 2.282 kg
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 marron, scotché de 450g (scotch = 2.5g) / Brown taped carton of 450g (scotch tape = 2.5g)
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	260 (4 sachets de 65 pains aux raisins / 4 bags of 65 raisin swirls)
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	390 x 295 x 245 mm (dimensions extérieures / outside dimensions)
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 carton avec : / Carton label with: - N° de lot / Batch number - Date de production (JJ/MM/AA) / Production date (DD/MM/YY) - DDM (JJ/MM/AA) / Best before date (DD/MM/YY)
Codification du numéro de lot	Batch number signification	N° lot : XXXXXXX » où X représente un chiffre. Un numéro de lot est incrémenté par le système SAP, par produit, par ligne de production, pour 8 heures maximum de production / Batch number : XXXXXXX where X represents a number. A batch number is incremented by the SAP system, per product, per production line, for a maximum of 8 hours of production
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	9.1 kg [TU1: 8.9635 kg - TU2: 8.827 kg]
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	9.602 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	8
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	8
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	64
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	582.400 kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	642.691 kg (poids de la palette proprement dite / weight of the pallet itself : 27 kg)
Type de palette	Pallet type	Euro
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 x 80 x 211 cm

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

Modification des spécifications / Specifications change

Cette fiche technique est établie sur la base des informations communiquées par le site de production au moment de sa rédaction / This technical sheet is based on the information provided by the manufacturing factory at the time of writing.

Date	11/01/2023	Version	000
Fournisseur / Supplier	DGF Logistique et Services		
Nom / Name	D.D.		



41424 N° de Lot: 1234567 355 16:06 AUM

Date de production / Production date:	21/12/22
A consommer de préférence avant le / Best before:	21/12/23