

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 <i>DGF product code</i>	FD0217	
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	17 plaques feuilletées pur beurre non piquées - 700g
	Anglais/in english:	17 pure butter unpricked puff pastry sheets - 700g
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french :	17 plaques feuilletées pur beurre non piquées, crues surgelées - 700g
	Anglais/in english:	17 raw deep-frozen pure butter unpricked puff pastry sheets - 700g
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 :	3700478302176
Code douanier <i>Customs code</i>	19012000	
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Rectangle de pate feuilletée pur beurre, dimensions 595 x 400mm, épaisseur 2,8mm, non piqué, cru, surgelé. <i>Pure butter puff pastry rectangle, size 595 x 400mm, thickness 2.8mm, not pricked, raw, deep-frozen.</i>	
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	Fabriqué en France <i>Made in France</i>	
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire <i>Sanitary identification mark / Sanitary approval number</i>	N/A - Code emballer / Packer code: EMB 42271A	
Numéro d'enregistrement FDA <i>FDA registration number</i>	13257598862	
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

Bases pâtisseries crues prêtes à cuire. Laisser décongeler 30 minutes à température ambiante. Préchauffer le four à 230°C. Cuire 28 - 30 minutes à 190°C, clé ouverte (Ne pas recongeler un produit décongelé) / Raw and ready-to-bake puff pastry bases. Let thaw for 30 minutes at ambient temperature. Preheat the oven at 230°C. Bake for 28 - 30 minutes at 190°C, without steam (Do not refreeze a thawed product)

N.B: Les conseils de mise en oeuvre varient en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four / N.B.: The implementation advice varies according to the material used and the filling of the oven

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : farine de BLE, BEURRE (origine: UE) 33%, eau, sel, GLUTEN de BLE, levure désactivée, farine de BLE malté. Peut contenir des traces de: fruits à coque, œuf.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: WHEAT flour, BUTTER (origin: EU) 33%, water, salt, WHEAT GLUTEN, deactivated yeast, malted WHEAT flour. May contain traces of: nuts, egg.

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 / <i>Wheat flour</i>	Confidentiel / <i>Confidential</i>	Végétale (blé) / <i>Plant (wheat)</i>	France
Beurre / <i>Butter</i>	33	Animale (vache) / <i>Animal (cow)</i>	France, Finlande, Allemagne, Belgique / <i>France, Finland, Germany, Belgium</i>
Eau / <i>Water</i>	Confidentiel / <i>Confidential</i>		France
Sel / <i>Salt</i>	Confidentiel / <i>Confidential</i>	Minérale (saumures provenant de la dissolution de sel gemme, antiagglomérant: E535 ferronitrite de sodium*) / <i>Mineral (brines from the dissolution of rock salt, anti-caking agent: E535 sodium ferronitrite *)</i> *20mg/kg maximum exprimé en équivalent K ₄ Fe(CN) ₆ / <i>maximum 20mg/kg expressed as K₄Fe(CN)₆ equivalent</i>	France, Chine / <i>France, China</i>
Gluten de blé / <i>Wheat gluten</i>	Confidentiel / <i>Confidential</i>	Végétale (blé) / <i>Plant (wheat)</i>	France, Allemagne, Belgique / <i>France, Germany, Belgium</i>
Levure désactivée / <i>Deactivated yeast</i>	Confidentiel / <i>Confidential</i>	Microbienne (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) / <i>Microbial (Saccharomyces cerevisiae)</i>	France, Allemagne, Belgique / <i>France, Germany, Belgium</i>
Farine de blé malté / <i>Malted wheat flour</i>	Confidentiel / <i>Confidential</i>	Végétale (blé) / <i>Plant (wheat)</i>	France, Allemagne, Belgique / <i>France, Germany, Belgium</i>
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 après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
14 mois (427 jours) à partir de la date de fabrication et sans décongélation / <i>14 months (427 days) from the production date and without thawing</i>	-18°C / -0.4°F	14 mois (427 jours) à partir de la date de fabrication et sans décongélation / <i>14 months (427 days) from the production date and without thawing</i>	-18°C / -0.4°F

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	399	kcal
Energie / Energy	1659	kJ
Matières grasses / Fat	28	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	19	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	≤ 2	g
Glucides / Carbohydrate	31	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	1	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	1,8	g
Protéines / Protein	4,8	g
Sel / Salt	0,86	g
Sodium	344	mg
Cholestérol / Cholesterol	Non disponible / <i>Not available</i>	mg
Calcium	Non disponible / <i>Not available</i>	mg
Potassium	Non disponible / <i>Not available</i>	mg
Vitamine C / Vitamin C	Non disponible / <i>Not available</i>	mg
Vitamine A / Vitamin A	Non disponible / <i>Not available</i>	µg
Fer / Iron	Non disponible / <i>Not available</i>	mg
Cendres / Ashes	Non disponible / <i>Not available</i>	mg



Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

☐ d'analyses / analysis ☒ de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data) **A partir des données des fournisseurs de matières premières / From the data of the raw material suppliers**

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Fréquence Frequency
Goût / Taste	Beurre / Butter	 1 fois toutes les 8h / 1 time every 8 hours
Texture / Texture	Croustillante / Crispy	
Aspect / Appearance	Feuilleté / Laminated	
Couleur / Colour	Crème / Cream	
Odeur / Smell	Beurre / Butter	

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Escherichia coli β glucuronidase positive / β glucuronidase-positive <i>E. coli</i>	≤ 10 ufc/g - cfu/g	Méthode interne / Internal method - LAB.MI.282.V01	1 fois par an / Once a year
Staphylocoques à coagulase positive 37°C / Coagulase positive Staphylococci 37°C	≤ 100 ufc/g - cfu/g	Méthode interne / Internal method - LAB.MI.284.V01	
Bacillus cereus présumptif 30°C / Presumptive Bacillus cereus 30°C	≤ 100 ufc/g - cfu/g	Méthode interne / Internal method - LAB.MI.285.V01	
Recherche de Salmonella / Research of Salmonella	Non détecté/25g - Not detected/25g	MSRV Méth.Interne / Internal method LAB.MI.087.V06 (Val. ISO 16140)	
Recherche de Listeria monocytogenes / Research of Listeria monocytogenes	Non détecté/25g - Not detected/25g	AES 10/03-09/00	
Moississures 25°C / Moulds 25°C	≤ 1000 ufc/g - cfu/g	NF V 08-036	
Micro-organismes aérobies 30°C / Aerobic micro-organisms 30°C	$< 100\ 000$ ufc/g - cfu/g	NF EN ISO 4833-1	

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Caractéristiques physiques / physical characteristics			
Dimensions cru	595mm +/- 5mm x 400mm +/- 5mm Epaisseur (à titre indicatif): 2.8mm +/- 0.5mm	Mètre	1 fois par heure
Raw dimensions	595mm +/- 5mm x 400mm +/- 5mm Thickness (for indicative purpose only): 2.8mm +/- 0.5mm	Metre / Meter	Once an hour
Dimensions cuit / précuit / prêt à l'emploi	Hauteur cuit : mini. 4mm	Pied à coulisse	1 fois (1 plaque) par palette
Baked dimensions	Baked height : mini. 4 mm	Calliper	Once (1 sheet) per pallet
Poids unitaire cru	700g [685g - 730g]	Balance	1 fois toutes les 30 min
Raw unit weight		Weighing balance	Once every 30 minutes
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi	Poids indicatif: 595g - 630g	Balance	N/A
Baked unit weight	Indicative weight: 595g - 630g	Weighing balance	N/A
Calibre	N/A	N/A	N/A
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	N/A	N/A	N/A
Moisture	N/A	N/A	N/A
Extrait sec	N/A	N/A	N/A
Dry extract	N/A	N/A	N/A
Pesticides	Conforme au règlement CE n°396/2005	Une analyse des risques est réalisée au niveau des MP. Suite à cela, des exigences selon les MP peuvent être mises en place et un plan de surveillance est défini avec notamment: - des demandes d'analyses spécifiques auprès des fournisseurs. - un plan d'analyses annuel sur certains critères spécifiques.	Plan de contrôle annuel
Pesticids	Compliant to the EC regulation n°396/2005	A risk analysis is performed at the raw materials level. Following this, requirements according to the raw materials can be set up and a monitoring plan is defined, including: - specific analysis requests to suppliers. - an annual analysis plan on specific criteria.	Annual control plan
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n°1881/2006	Une analyse des risques est réalisée au niveau des MP. Suite à cela, des exigences selon les MP peuvent être mises en place et un plan de surveillance est défini avec notamment: - des demandes d'analyses spécifiques auprès des fournisseurs. - un plan d'analyses annuel sur certains critères spécifiques.	Plan de contrôle annuel

Heavy metals	Compliant to the EC regulation n°1881/2006	A risk analysis is performed at the raw materials level. Following this, requirements according to the raw materials can be set up and a monitoring plan is defined, including: - specific analysis requests to suppliers. - an annual analysis plan on specific criteria.	Annual control plan
Présence d'additifs	Conforme au règlement CE n°1333/2008	CDC fournisseurs, fournisseur certifié IFS	
Additives	Compliant to the EC regulation n°1333/2008	Supplier specifications, IFS certified supplier	
param1	N/A	N/A	N/A
param2	N/A	N/A	N/A
Défauts / Defects			
Corps étrangers	Absence de corps étrangers	Passage de barettes témoins au détecteur de métaux: Ferreux: 3mm - Non Ferreux: 3,5mm - Inox: 4,5mm Pour les autres types de corps étrangers: check-list des cassants - procédure des cassants	1 fois par heure pour le détecteur de métaux - Contrôle de l'environnement de travail en début de poste (état plexiglas, tapis,...) et check-list des cassants une fois par mois
Foreign Bodies	Absence of foreign bodies	Metal detector test strips: Ferrous: 3mm - Non Ferrous: 3.5mm - Stainless steel: 4.5mm For other types of foreign bodies: brittle checklist - brittle procedure	Hourly for the metal detector - Control of the working environment at the beginning of the shift (state of the plexiglas, conveyor belts,...) and check-list of the breakers once a month
Pépins	N/A	N/A	N/A
Seeds			
Nombre de pièces cassées	N/A	N/A	N/A
Number of broken pieces			
Peaux	N/A	N/A	N/A
Peels			

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 / Butter)	X	X
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof		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			
☐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, Farine de blé malté / Wheat flour, Wheat gluten, Malted wheat flour)	X	X
Blé / Wheat	X (Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté / Wheat flour, Wheat gluten, Malted 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	X
Amande / Almond		X	X
Noisette / Hazelnut			
Pistache / Pistachio			

Noix de cajou / Cashew nut			
Noix du Brésil / Brazil nut			
Noix de macadamia / Macadamia nut			
Noix de pecan / Pecan nut			
Noix / Walnut			
▣ 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			
▣ 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			
Bœuf / Beef			
Porc / Pork			
Crabe / Crab			
Maquereau / Mackerel			
Saumon / Salmon			
Volaille / Chicken			
Azo-colorants / Azo colours			
Lécithine / Lecithine		X (Tournesol / Sunflower)	X
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins			
Latex			
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)			
Riz / Rice			
Tartrazine E102			
Cannelle / Cinnamon			
Vanilline / Vanillin			
Coriandre / Coriander			
Ombellifères / Umbellifereae			
Carottes / Carrot			
Levure / Yeast	X (Levure désactivée / Deactivated yeast)	X	X
Légumineuses / Leguminous plant			
Sarrasin / Buckwheat			
Orange / Orange			
Kiwi / Kiwi			
Pomme / Apple			
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): Ordonnancement / Production scheduling	☒ Ordonnancement / Production scheduling	☐

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	free from palm oil	☒	☐
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	☒	☐

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)	☐	☒
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	Sache PEHD BLEUE translucide / Translucent BLUE PEHD bag Papier cuisson entre les plaques (x 17) / Baking paper between the sheets (x 17) 
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	Oui / Yes
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	N/A
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	Dimensions de la sache / Bag size : 900 x 1200 mm Dimensions papier cuisson / Baking paper size : 545 x 345 mm Sache / Bag : 0.018 kg (18g) Papier cuisson / Baking paper : 0.008 kg (8g)
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,7 kg par plaque / 0.7 kg per sheet 11,9 kg (sache) / 11.9 kg (bag)
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	11,918 kg (sache) / 11.918 kg (bag)
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (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...)	NON / NO
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 de 742g à recycler / White cardboard carton of 742g to be recycled
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	17 plaques / 17 sheets
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	620 x 420 x 70 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	Étiquette colis avec / Carton label with : Lot n° / Batch number Date de fabrication (JJ/MM/AA) / Production date (DD/MM/YY) DDM (JJ/MM/AA) / Best before (DD/MM/YY)
Codification du numéro de lot	Batch number signification	N° de lot sous la forme AXXAQQQ avec AXX = code usine, AA = les 2 derniers chiffres de l'année de fabrication et QQQ = quantième du jour de fabrication - Exemple: A1121365 / Batch number under the shape AXXYQQQ with AXX = factory code, YY = the last 2 digits of the year of manufacture and QQQ = calendar of the day of manufacture - Example: A1121365
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	11.90 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	12.66 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	2
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	14
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	28
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	333 kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	379 kg (poids de la palette / pallet weight: 25kg)
Type de palette	Pallet type	EUROPE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80 x 120 x 113 cm



Lot N° A1122179
Date de fabrication / Production date : 28/06/22
A consommer de préférence avant le / Best before : **29/08/23**

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	28/12/2022	Version	001
Fournisseur / Supplier	DGF Logistique et Services		
Nom / Name	D.D.		