

	SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION	REF	ENR-013
		CREATION	29/06/2023
		MAJ	07/08/2023
		REVISION	002



Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale <i>Délíce & Création Centrale product code</i>	026602	
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	Poches pâtisseries jetables en liasse 30 x 54cm - 10 x 100 unités DGF
	Anglais/in english:	Disposable piping bags in bundle 30 x 54cm - 10 x 100 units DGF
Désignation légale de vente <i>Product / legal name</i>	Français/in french :	Poches pâtisseries PEBD jetables en liasse 30 x 54cm - 10 x 100 unités DGF
	Anglais/in english:	Disposable LDPE piping bags in bundle 30 x 54cm - 10 x 100 units DGF
Marque <i>Brand</i>		
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit genccod :	3061437002538
	Code du colis / Pack genccod :	13061437002535
Code douanier <i>Customs code</i>	39232100	
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Poches pâtisseries en PEBD (Polyéthylène Basse Densité), 300 x 540 mm - épaisseur 75µm, en liasse. Impression du logo DGF sur les poches en 2 couleurs (rouge et or). Issues d'un procédé avec extrusion dite complexe (multicouches de PEBD) permettant des propriétés anti-glissantes pour la prise en main et une meilleure résistance du produit. Piping bags in LDPE (Low Density Polyethylene), 300 x 540 mm - thickness 75µm in bundle. DGF logo printed in 2 colours (red and gold) in the piping bags. Made using a complex extrusion process (multi-layers of LDPE) for non-slip properties and improved product resistance.	
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire <i>Sanitary identification mark / Sanitary approval number</i>	N/A	
Code emballageur du site de conditionnement <i>Packer code of the packaging site</i>	N/A	
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>	☒ Oui / Yes	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Produit à usage unique, recommandé pour l'utilisation de produits chauds d'une température maximum 70°C ≤ T ≤ 100°C / Single-use product, recommended for use with hot preparations up to 70°C ≤ T ≤ 100°C
--

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : 100% polyéthylène basse densité vierge
Anglais/in english:	INGREDIENTS: 100% virgin low-density polyethylene

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

Ingrédients <i>Ingredients</i>	% à la mise en oeuvre <i>% at implementation</i>	% sur le produit fini <i>% in the finished product</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>
100% polyéthylène basse densité (PEBD) vierge / 100% virgin low-density polyethylene (LDPE)	100%			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) <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>
	Afin de préserver les caractéristiques du produit pour une utilisation optimale, nous vous conseillons de le stocker dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et des températures extrêmes / To preserve the characteristics of the product for optimum use, we advise you to store it in a dry place, away from light and extreme temperatures		Afin de préserver les caractéristiques du produit pour une utilisation optimale, nous vous conseillons de le stocker dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et des températures extrêmes / To preserve the characteristics of the product for optimum use, we advise you to store it in a dry place, away from light and extreme temperatures

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients		☐ Pour 100g / Per 100g ou ☐ Pour 100ml / Per 100ml
Energie / Energy	NC	kcal
Energie / Energy	NC	kJ
Matières grasses / Fat	NC	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	NC	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	NC	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	NC	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	NC	g
Glucides / Carbohydrate	NC	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	NC	g
o polyols	NC	g
o amidon / starch	NC	g
Fibres alimentaires / Fibre	NC	g
Protéines / Protein	NC	g
Sel / Salt	NC	g
Sodium	NC	mg

- Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:**
☐ d'analyses / analysis
☐ de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics		
Critères Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Fréquence Frequency
Goût / Taste	Sans odeur sauf odeur résiduelle de cire ou de produit de dégradation thermique du polyéthylène / Odourless except for residual odour of wax or thermal degradation product of polyethylene	/
Texture / Texture	Emballage souple / Flexible packaging	Le fabricant vérifie à chaque extrusion les probables modifications de texture à chaque extrusion / The manufacturer carries out tests on the likely changes in texture at each extrusion
Aspect / Appearance	Blanc transparent / White transparent	Le fabricant vérifie à chaque extrusion et en sortie de ligne après la découpe, l'aspect de la matière. Le fournisseur direct vérifie l'aspect des poches au contrôle à réception / The manufacturer checks the appearance of the material at each extrusion and at the end of the line after cutting. The direct supplier checks the appearance of the bags at the incoming inspection
Couleur / Colour	Incolore avec logo DGF imprimé en 2 couleurs (rouge et or) / Colourless with DGF logo printed in two colours (red and gold)	Le fabricant surveille à chaque extrusion la couleur de la gaine (qui doit être blanche) suivant la recette validée / At each extrusion, the manufacturer monitors the colour of the sheath (which must be white) in accordance with the validated recipe
Odeur / Smell	Sans odeur sauf odeur résiduelle de cire ou de produit de dégradation thermique du polyéthylène / Odourless except for residual odour of wax or thermal degradation product of polyethylene	/

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics			
Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Microorganismes aérobies par cm ² / Aerobic microorganisms per cm ²	10; résultat <1	Lecture sur milieu sélectif / Reading on selective media	Une fois par an / Once a year
Entérobactéries par cm ² / Enterobacteriaceae per cm ²	1; résultat <1	Lecture sur milieu sélectif / Reading on selective media	
Moisissures 25°C par cm ² / Mould at 25°C per cm ²	10; résultat <1	Lecture sur milieu sélectif / Reading on selective media	

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics			
Critères Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence des contrôles enregistrés Frequency of recorded checks
Caractéristiques physiques / physical characteristics			
Dimensions cru Raw dimensions	Longueur: 300 mm ± 5% Largeur: 540 mm ± 5% Épaisseur: 75 µm ± 5% Length: 300 mm ± 5% Width: 540 mm ± 5% Thickness: 75 µm ± 5%	Suivant le plan de contrôle des poches pâtisseries: avec un mètre réglé According to the control plan for piping bags: with a meter ruler	A chaque livraison du produit - 5 échantillons sont prélevés et mesurés Each time the product is delivered - 5 samples are taken and measured
Dimensions cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use dimensions	Longueur: 300 mm ± 5% Largeur: 540 mm ± 5% Épaisseur: 75 µm ± 5% Pas de retrait si température inférieure à 100°C Length: 300 mm ± 5% Width: 540 mm ± 5% No shrinkage if temperature is below 100°C Thickness: 75 µm ± 5%	Suivant le plan de contrôle des poches pâtisseries: avec un mètre réglé According to the control plan for piping bags: with a meter ruler	A chaque livraison du produit - 5 échantillons sont prélevés et mesurés Each time the product is delivered - 5 samples are taken and measured
Poids unitaire cru Raw unit weight			
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight	Poids identique pour chaque condition: le poids d'une poche (+/- 5%) Identical weight for each condition: the weight of one bag (+/- 5%)	Suivant le plan de contrôle des poches pâtisseries: avec une balance According to the control plan for piping bags: with a weighing balance	A chaque livraison du produit - 5 échantillons sont prélevés et mesurés Each time the product is delivered - 5 samples are taken and measured
Poids net Net weight		Suivant le plan de contrôle des poches pâtisseries: avec une balance According to the control plan for piping bags: with a weighing balance	A chaque livraison du produit - 5 échantillons sont prélevés et mesurés Each time the product is delivered - 5 samples are taken and measured
TU1			
TU2			
Calibre Calibre	N/A	N/A	N/A
Couleur Colour	Blanche transparente Transparent white	Suivant le plan de contrôle des poches pâtisseries According to the control plan for piping bags	A chaque livraison du produit - 5 échantillons sont prélevés et mesurés Each time the product is delivered - 5 samples are taken and measured
Impression Printing	2 couleurs 2 colours	Suivant le plan de contrôle des poches pâtisseries: avec le BAT / nuancier According to the control plan for piping bags: with the "Ready for print" colour chart	A chaque livraison du produit - 5 échantillons sont prélevés et mesurés Each time the product is delivered - 5 samples are taken and measured
Liaçage Bundling	Poches en vrac dans la pochette Loose piping bags in the pouch		
Perforations Grammage en g/m ² Weight in g/m ²	Absence de perforation No perforation		
Autres Others	N/A	N/A	N/A
Caractéristiques mécaniques / mechanical characteristics			
Charge de rupture Breaking load	Non testé Not tested	N/A	N/A
Contrainte à la rupture:			
- Sens machine en N/mm ²	> 20 Mpa	NF EN ISO 527-2	Caractérisation au développement et à la conception de la poche / Characterisation for piping bag development and design
- Sens travers en N/mm ²	> 20 Mpa	NF EN ISO 527-2	Caractérisation au développement et à la conception de la poche / Characterisation for piping bag development and design
Allongement à la rupture:			
- Sens de la machine en %	> 550 %	NF EN ISO 527-2	Caractérisation au développement et à la conception de la poche / Characterisation for piping bag development and design
- Sens travers en %	> 650 %	NF EN ISO 527-2	Caractérisation au développement et à la conception de la poche / Characterisation for piping bag development and design
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Brûle	N/A	N/A	N/A
pH	pH neutre / neutral pH		
Humidité Moisture	N/A	N/A	N/A
Extrait sec Dry extract	N/A	N/A	N/A
Pesticides	Conforme au règlement CE n°396/2005	Concerna la denrée alimentaire. Conformité de l'emballage aux directives 1935/2004/EC et 10/2011/EC	
Pesticids	Compliant to the EC regulation n°396/2005	Concerns foodstuffs. Compliance of the packaging with directives 1935/2004/EC and 10/2011/EC	
Métaux lourds	Conforme au règlement (UE) 2023/915	Concerna la denrée alimentaire. Conformité de l'emballage aux métaux lourds suivant directive 94/62/EC	
Heavy metals	Compliant to the regulation (EU) 2023/915	Concerns foodstuffs. Compliance of the packaging with heavy metals according to directive 94/62/EC	
Présence d'additifs	Conforme au règlement CE n°1333/2008	Concerna la denrée alimentaire. Conformité de l'emballage aux directives 1935/2004/EC et 10/2011/EC	
Additives	Compliant to the EC regulation n°1333/2008	Concerns the foodstuff. Compliance of packaging with directives 1935/2004/EC and 10/2011/EC	

Autres Others	N/A	N/A	N/A
Défauts / Defects			
Corps étrangers Foreign Bodies	Risque de présence de gels ou points noirs (matière polyéthylène oxydée) Risk of gels or black spots (oxidised polyethylene material)	Tolérance acceptable: aucune poche présentant la présence d'insecte Acceptable tolerance: no pockets with insects present	A chaque livraison d'une commande de la part du fabricant Each time an order is delivered by the manufacturer
Autres Others	Risque de présence accidentelle d'insectes sur face extérieure de la poche Risk of accidental insect infestation on the outside of the piping bag	Tolérance acceptable: aucune poche présentant la présence d'insecte Acceptable tolerance: no pockets with insects present	A chaque livraison d'une commande de la part du fabricant Each time an order is delivered by the manufacturer

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser l'ingrédient) Contained in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Présence possible par contamination croisée (1) Possible presence by cross contamination (1)
«Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and products thereof (including lactose)	NON / NO	NON / NO - cf. Allergen - Food Allergen European Regulation 1169/2011 pour toute cette liste
«Œufs et ovo-produits / Eggs and products thereof	NON / NO	
«Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	NON / NO	
«Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	NON / NO	
«Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	NON / NO	
«Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	NON / 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	NON / NO	
Blé / Wheat	NON / NO	
Avoine / Oat	NON / NO	
Orge / Barley	NON / NO	
Epeautre / Spelt	NON / NO	
Seigle / Rye	NON / NO	
Kamut	NON / NO	
Triticale	NON / NO	
«Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof	NON / 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	NON / NO	
Amande / Almond	NON / NO	
Noisette / Hazelnut	NON / NO	
Pistache / Pistachio	NON / NO	
Noix de cajou / Cashew nut	NON / NO	
Noix du Brésil / Brazil nuts	NON / NO	
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON / NO	
Noix de pécan / Pecan nut	NON / NO	
Noix / Walnut	NON / NO	
«Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof	NON / NO	
«Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	NON / NO	
«Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	NON / NO	
«Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	NON / NO	
«Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO ₂	NON / NO	

« Liste des allergènes majeurs selon le règlement UE n° 1169/2011

(1) En cas de présence fortuite / In case of fortuitous presence :

Des dispositions spécifiques pour limiter/éliminer les contaminations croisées non-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 (détaillez) :	Others (please detail):	☐	X

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 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	- RSPO 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 vegetarian 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) (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal (see general directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL 1997) (if yes, please provide a certificate)	☒	☐
Allégations ?	Allegations / Nutrition claims?	☐	☒
Si oui, lesquelles ?	If yes, which ones?		

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	Poches pâtisseries en plastique PEBD blanc transparent + Pochette PEBD transparente prédécoupée / White transparent LDPE plastic piping bags + Transparent pre-cut LDPE pouch
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	N/A
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	660 x 340 x 30 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0.020 kg (20g)
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	Poids d'une liasse de 100 poches pâtisseries / Weight of a bundle of 100 piping bags : 1.15 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	Poids brut d'une liasse de 100 poches pâtisseries + pochette / Gross weight of a bundle of 100 piping bags + pouch : 1.25 kg
Poids net épuisé unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	N/A
Capacité (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 : JJMM/AA, n° lot, date de production) et visuel du marquage	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DDMMYY, batch n°) (only for products with liquid cover)	Etiquette avec n° de lot / Label with batch number BCF 45260
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Suremballage souple PEBD transparent prédécoupé + étiquette spécifique / Pre-cut transparent flexible LDPE overwrap + specific label
Aptitude au contact alimentaire	Suitability for food contact	☒ toutes denrées alimentaires / all foodstuffs ☐ exclusions, précisez:
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Boîte en carton kraft brun de 447g / Brown kraft cardboard carton of 447g
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	1000 (= 10 liasses de 100 poches pâtisseries) / 1000 (= 10 bundles of 100 piping bags)
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	700 x 310 x 120 mm (dimensions extérieures / outside dimensions)
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJMM/AA, n° lot, date de production), type de marquage et visuel	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DDMMYY, batch n°, production date...), type of marking and a visual	Etiquette avec n° de lot / Carton label with batch number
Codification du numéro de lot	Batch number signification	N° de lot sous la forme BCF 45260 avec BCF = Bon de commande du site de fabrication et 45260 = Numéro de commande du fournisseur généré par son système / Batch number in the form BCF 45260 where BCF = Manufacturing site purchase order and 45260 = Supplier's purchase order number generated by the supplier's system
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	11.5 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	12.95 kg
Palettisation	Palettization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	3
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	10
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	30
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	345 kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	413.5 kg (poids de la palette proprement dite / pallet weight itself : 29kg)
Type de palette	Pallet type	Palette EUROPE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80 x 120 x 134 cm

Engagement du fournisseur sur le respect du e-métrologique : Supplier's commitment to comply with e-metrology :	☐ Oui / Yes ☒ Non / No
--	--

Modification des spécifications / Specifications change

Délice et Création Centrale - 7 rue Henri Navier
78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France
Les informations de ce document sont données à titre indicatif. Délice et Création Centrale se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.

Date	15/02/2024	Version	000
------	------------	---------	-----

