

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

REF	E.QUA.008
CREATION	22/01/2018
MAJ	12/09/2018
REVISION	002



Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	308846
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french : COUVERTURE DE COUVERTURE NOIR 55% 10 KG Anglais/in english: DARK CHOCOLATE COUVERTURE 55% 10 KG
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french : Chocolat noir de couverture, cacao 55 % minimum Anglais/in english: Dark chocolate couverture, cocoa solids 55 % minimum
Marque <i>Brand</i>	DGF Service
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: 3584733088469 Code du colis / Pack gencod:
Code douanier <i>Customs code</i>	18062010
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Palets chocolats noirs approx. 800 pcs / kg Dark chocolate Buttons approx. 800 pcs /kg
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	Allemagne Germany
Numéro d'enregistrement FDA <i>FDA registration number</i>	14096123960
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	☒ Oui / Yes ☐ Non / No

Conditions d'utilisation / Conditions of use

conformément à la courbe de tempérage du chocolat / according to dark chocolate tempering curves



Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme : extrait de vanille. Peut contenir des traces de lait et soja.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin (E322), flavour: vanilla extract. May contain traces of milk and soya.

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>
Pate de cacao Cocoa mass	45,20	Fèves de cacao cocoa bean	Principalement Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Nigéria, Cameroun, Ghana), Tanzanie, Equateur, Java mainly West-Africa (Ivory coast, Nigeria, Cameroon, Ghana), Tanzania, Ecuador, Java
Sucre Sugar	43,50	Betterave sucrière ou canne à sucre - végétale sugar beet or sugar cane - végétale	Royaume-Uni, France, Allemagne, Pays-Bas, Angola, Australie, Barbade, Bénin, Burkina Faso, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Ethiopie, Fidji, Guatemala, Guyane, Honduras, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Mozambique, Népal, Nicaragua, Panama, Pérou, Sierra Leone, Soudan, Suriname, Swaziland, Tanzanie, Zambie, Zimbabwe, DOM-TOM mainly EC countries (UK, France, Germany, Netherlands), Angola, Australia, Barbados, Belize, Benin, Burkina Faso, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, Ethiopia, Fiji, Guatemala, Guyana, Honduras, Ivory coast, Jamaica, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Mozambique, Nepal, Nicaragua, Panama, Peru, Sierra Leone, Soudan, Suriname, Swaziland, Tanzania, Zambia, Zimbabwe, FRENCH DOM-TOM
Beurre de cacao Cocoa butter	10,80	Fèves de cacao cocoa bean	Principalement Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Nigéria, Cameroun, Ghana). Inde mainly West-Africa (Ivory coast, Nigeria, Cameroon, Ghana), India
émulsifiant: lécithine de tournesol E322 emulsifier: sunflower lecithin E 322	0,49	tournesol sunflower seed	Hongrie, Argentine, Russie, Ukraine, Bulgarie Hungary, Argentina, Russia, Ukraine, Bulgaria
Arôme: extrait de vanille Flavour: vanilla extract	0,01	gousses de vanille, support d'arôme: dextrose (pas d'étiquetage allergène) vanilla bean; carrier: dextrose (no allergen labelling)	Madagascar
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 jours/days	15 - 20°C, humidité relative/ relative humidity < 60 %	jusqu'à fin DDM/ until end BBD	15-20°C, humidité relative/ relative humidity < 60 %

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	541	kcal
Energie / Energy	2241	kJ
Matières grasses / Fat	35	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	21,7	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	12,2	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	1,1	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	< 0,1	g
Glucides / Carbohydrate	46,7	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	43,6	g
o amidon / starch	2,9	g
Fibres alimentaires / Fibre	7,5	g
Protéines / Protein	5,4	g
Sel / Salt	< 0,01	g
Sodium	3	mg

Cholestérol / Cholesterol	1	mg
Calcium	40	mg
Potassium	500	mg
Vitamine C / Vitamin C	0,1	mg
Vitamine A / Vitamin A	10	µg
Fer / Iron	8	mg
Cendres / Ashes	1400	mg

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 sans arrière goût / characteristic, no off taste
Texture / Texture	solide à 15-20°C / solid at 15-20°C
Aspect / Appearance	Palets / Buttons
Couleur / Colour	marron foncé / dark brown
Odeur / Smell	caractéristique sans autre odeur / characteristic, no off smell

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Flore mésophile totale / Total plate count	max. 20000 cfu / g	ISO 4833
Levures / Yeast	max. 50 cfu / g	ISO 21527-2
Moisissures / Moulds	max. 50 cfu / g	ISO 21527-2
Enterobactéries / Enterobacteriaceae	max. 10 cfu / g	ISO 21528
Escheria coli / E. coli	negativ / g	ISO 16649
Salmonelles / Salmonella	negativ / 25 g	ISO 6579

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Humidité Moisture	max. 1,0 %	spectrométrie dans l'infrarouge proche, calibration 1952 NIR - calibrated to IOCCC 1/1952
Extrait sec Dry extract	min. 99,0 %	calculée calculated
Pesticides Pesticids	selon réglementation européenne according to EC legislation for food	
Métaux lourds Heavy metals	selon réglementation européenne according to EC legislation for food	

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 products and milk products (including lactose)	Non / No	Oui, ingrédients à base de lait / Yes milk ingredients	Oui / Yes
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
☐Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	Non / No	Non / No	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 spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
Blé / Wheat	Non / No	Non / No	Non / No
Avoine	Non / No	Non / No	Non / No
Orge / Barley	Non / No	Non / No	Non / No
Epeautre	Non / No	Non / No	Non / No
Seigle / Rye	Non / No	Non / No	Non / No
Kamut	Non / No	Non / No	Non / No
Triticale	Non / No	Non / No	Non / No

▫Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
▫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	Non / No	Non / No	Non / No
Amande / Almond	Non / No	Non / No	Non / No
Noisette / Hazelnut	Non / No	Non / No	Non / No
Pistache / Pistachio	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de cajou / Cashew nut	Non / No	Non / No	Non / No
Noix du Brésil	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de macadamia / Macadamia nut	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de pecan / Pecan nut	Non / No	Non / No	Non / No
Noix (de grenoble)	Non / No	Non / No	Non / No
▫Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
▫Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
▫Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
▫Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Non / No	Non / No	Non / 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	Non / No	Non / No	Non / No
Glutamate / glutamate	Oui , acide glutamique naturellement present dans le cacao et les proteins de lait, non rajouté / Yes glutamitic acid in cocoa protein and milk, not added	Oui / Yes	Oui / Yes
Cacao / Cocoa	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Maïs / Maize	Non / No	Non / No	Non / No
Bœuf / Beef	Non / No	Non / No	Non / No
Porc / Pork	Non / No	Non / No	Non / No
Crabe / Crab	Non / No	Non / No	Non / No
Maquereau / Mackerel	Non / No	Non / No	Non / No
Saumon / Salmon	Non / No	Non / No	Non / No
Volaille / Chicken	Non / No	Non / No	Non / No
Azo-colorants / Azo colouring	Non / No	Non / No	Non / No
Lécithine / Lecithine	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	Non / No	Non / No	Non / No
Latex	Non / No	Non / No	Non / No
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	Oui / Yes	Oui, lecithiné de tournesol / Yes, sunflower lecithin	Oui / Yes
Riz / Rice	Non / No	Non / No	Non / No
Tartrazine E102	Non / No	Non / No	Non / No
Cannelle / Cinnamon	Non / No	Non / No	Non / No
Vanilline	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Coriandre / Coriander	Non / No	Non / No	Non / No
Ombellifères / Umbellifereae	Non / No	Non / No	Non / No
Carottes / Carrot	Non / No	Non / No	Non / No
Levure / Yeast	Non / No	Non / No	Non / No
Légumineuses / Leguminous plant	Non / No	Non / No	Non / No
Sarrasin / Buckwheat	Non / No	Non / No	Non / No
Orange / Orange	Non / No	Non / No	Non / No
Kiwi / Kiwi	Non / No	Non / No	Non / No
Pomme / Apple	Non / No	Non / No	Non / No
Pêche / Peach	Non / No	Non / No	Non / No
Banane / Banana	Non / No	Non / No	Non / No
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	Non / No	Non / No	Non / No
Igname / Yam	Non / No	Non / No	Non / No
Gélatine / Gelatine	Non / No	Non / No	Non / 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	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 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 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	Sac bleu PE / blue PE foil bag
		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	Oui / Yes
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,05 kg
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	10 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	approx. 10,05 kg
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Feuille PE: scellage à chaud; carton: adhésif / foil bag: heat sealing; carton: adhesive film
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	80
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	286 x 186 315 mm
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAA, 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	DDM, n° lot, reference produit / BBD, batch number, item number
Codification du numéro de lot	Batch number signification	n° lot: AAJJJ000 / batch: YYDDD000
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	10 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	approx. 10,4 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	16
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	80
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	800 kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	approx. 854 kg
Type de palette	Pallet type	Palette bois EURO / wooden pallet EU
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80 x 120 x 15 cm

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

© DGF Industries Zone Industrielle des Cettons.

78570 CHANTELOUP LES VIGNES

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

Date	07/05/2020	Version	000
-------------	------------	----------------	-----