

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 DGF product code	308848
DESIGNATION COMMERCIALE Commercial designation	Français/in french : CHOCOLAT COUVERTURE LAIT 33% 10 KG Anglais/in english: MILK COUVERTURE CHOCOLATE 33% 10 KG
DESIGNATION LEGALE DE VENTE Product legal name	Français/in french : Chocolat au lait de couverture, cacao 33 % minimum Anglais/in english: Milk chocolate couverture, cocoa solids 33 % minimum
Marque Brand	DGF Service
Code EAN EAN code	Code de l'unité / Unit gencod: 3584733088483 Code du colis / Pack gencod:
Code douanier Customs code	18062010
Description du produit Supplier product description	Palets chocolats au lait approx. 800 pcs / kg Milk chocolate Buttons approx. 800 pcs /kg
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage Country of origin to indicate on the label	Allemagne Germany
Numéro d'enregistrement FDA FDA registration number	14096123960
Démarche HACCP HACCP process	☒ Oui / Yes ☐ Non / No

Conditions d'utilisation / Conditions of use

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



Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA (E322), arôme : extrait de vanille.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier: SOYA lecithin (E322), flavour: vanilla extract.

Composition du produit / Product composition

Ingrédients Ingredients	%	Source et détails (support, composants...) Source and details (carrier, components...)	Pays d'origine ou de transformation Country of origin or Processing country
Sucre Sugar	43,20	Betterave sucrière ou canne à sucre - végétale sugar beet or sugar cane - vegetal	Royaume-Uni, France, Allemagne, Pays-Bas, Angola, Australie, Barbade, Benin, 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	22,70	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
Poudre de lait entier Whole milk powder	22,40	Lait de vache - animal cow's milk - animal	Royaume-Uni, Irlande, Allemagne, France, Suède, Pays-Bas, Danemark, Belgique, Autriche, Lituanie, République tchèque, Estonie UK, Ireland, Germany, France, Sweden, Netherlands, Denmark, Belgium, Austria, Lithuania, Czech republic, Estland
Pâte de cacao Cocoa mass	11,20	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
émulsifiant: lécithine de SOJA E322 emulsifier: soya lecithin E 322	0,49	Fèves de soja soya bean	Brésil, Inde Brazil, India
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) Shelf life before opening (days)	Stockage avant ouverture Storage conditions before opening (temperature, humidity...)	Durée de vie/de conservation après ouverture (jours) Shelf life after opening (days)	Stockage après ouverture Storage conditions after opening (temperature, humidity...)
548 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	554	kcal
Energie / Energy	2297	kJ
Matières grasses / Fat	34,5	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	21,3	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	12,1	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	1,1	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0,15	g
Glucides / Carbohydrate	51,8	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	51	g
o amidon / starch	0,7	g
Fibres alimentaires / Fibre	1,9	g
Protéines / Protein	7	g
Sel / Salt	0,15	g
Sodium	59	mg
Cholestérol / Cholesterol	< 0,1	mg
Calcium	250	mg
Potassium	400	mg
Vitamine C / Vitamin C	3	mg

Vitamine A / Vitamin A	100	µg
Fer / Iron	2	mg
Cendres / Ashes	1920	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 / 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 215258
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 IOCCC 1-1952 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)	Oui , poudre de lait entier/ Yes, whole milk powder	Oui / Yes	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	Oui, lécithine de soja / Yes, soya lecithin	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 présent dans le cacao et les protéines 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...)	Non / No	Oui, lecitiné 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	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	☒	☐
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 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 alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	☒	☐
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)	☒	☐

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	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/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	DDM, n° lot, reference produit / BBD, batch number, item number
Codification du numéro de lot	Batch number signification	n° lot: AAJJJ000 / batch: YYDDDD000
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:	☒ 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
-------------	------------	----------------	-----