

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	309139
DESIGNATION COMMERCIALE Commercial designation	Français/in french : CHOCOLAT BLANC Anglais/in english: WHITE CHOCOLATE
DESIGNATION LEGALE DE VENTE Product legal name	Français/in french : CHOCOLAT BLANC - BEURRE CACAO 35% MINIMUM Anglais/in english: WHITE CHOCOLATE - COCOA BUTTER 35% MINIMUM
Marque Brand	DGF ROYAL
Code EAN EAN code	Code de l'unité / Unit gencod: 3584733091391 Code du colis / Pack gencod:
Code douanier Customs code	17049030
Description du produit Supplier product description	palets de chocolat blanc white chocolate buttons
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage Country of origin to indicate on the label	France
Numéro d'enregistrement FDA FDA registration number	sales entity : 11 46 92 14 588 production and packing entity : 19 25 02 87 988
Démarche HACCP HACCP process	☒ Oui / Yes ☐ Non / No

Conditions d'utilisation / Conditions of use

palets de chocolat blanc prêts pour mise en fonte - peut être utilisé en décor - ganache - enrobage
white chocolate buttons ready for use and/or melting - may be used as decoration - ganache - enrobage
note fluidité / fluidity note : 4/5



Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, lécithine de tournesol (E322) beurre de cacao : 35% minimum
Anglais/in english:	INGREDIENTS: sugar, cocoa butter, whole MILK powder, skimmed MILK powder, emulsifier : sunflower lecithin (E322) cocoa butter : 35% minimum

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	36	Betterave et/ou canne à sucre / beet and/or cane	Europe, Brésil, Cuba, Fidji, Côte d'Ivoire
Beurre de cacao / Cocoa butter	35,5	fèves de cacao / cocoa beans	Afrique de l'Ouest, Asie, Amérique du Sud
Poudre de lait entier / Whole milk powder	24	lait de vache / cow's milk	Europe
Poudre de lait écrémé / Skimmed milk powder	4,3	lait de vache / cow's milk	Europe
Emulsifiant: lécithine de tournesol / Emulsifier: sunflower lecithin (E322)	0,2	tournesol / sunflower	Russie, Ukraine, Europe
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...)

540	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Between 15°C and 18°C. Store in dry place, away from foreign odours and preserved from direct sunlight.	Jusqu'à fin DDM sous réserve du respect des bonnes conditions de stockage Till the end of the shelf life if good storage conditions are applied	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Between 15°C and 18°C. Store in dry place, away from foreign odours and preserved from direct sunlight.
-----	---	--	---

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	600	kcal
Energie / Energy	2498	kJ
Matières grasses / Fat	42	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	25	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	13,8	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	1,4	g
o Acides gras trans / Trans fatty acids	0,3	g
Glucides / Carbohydrate	48	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	48	g
o polyols	0	g
o amidon / starch	0	g
Fibres alimentaires / Fibre	0	g
Protéines / Protein	7,5	g
Sel / Salt	0,27	g
Sodium	110	mg
Cholestérol / Cholesterol	24	mg
Calcium	275	mg
Potassium	360	mg
Vitamine C / Vitamin C	2,5	mg
Vitamine A / Vitamin A	80	µg
Fer / Iron	0,2	mg
Cendres / Ashes	1780	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	typique du chocolat blanc typical of white chocolate
Texture / Texture	typique du chocolat blanc - pas de grain en bouche typical of white chocolate - no roughness when eating
Aspect / Appearance	typique du chocolat blanc typical of white chocolate
Couleur / Colour	typique du chocolat blanc typical of white chocolate
Odeur / Smell	typique du chocolat blanc typical of white chocolate

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Flore mésophile / Aerobic mesophiles	< 5000 / g	NF EN ISO 4833-1. Octobre 2013
Enterobacteriaceae	<10 / g	REBECCA CF NF ISO 21528-2 12/04
E.coli	<10 / g	REBECCA CF NF ISO 16649-2 07/01
Salmonella	absence / 25g	RIDASCREEN - NF EN ISO 6579 12/2002
Staphylocoques pathogènes / Staphylococcus pathogenic	absence / g	NF EN ISO 6888-3 Juin 2003
Moisissures / Moulds	< 50 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008
Levures / Yeast	< 50 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Calibre	pour info, diamètre moyen par palet : 2 cm for info, average diameter per button : 2 cm	
Calibre		
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Humidité Moisture	< 1%	
Pesticides	conforme au règlement CE 396/2005 comply with UE regulation 396/2005	analyse sur matières premières analysis on raw materials
Métaux lourds	conforme au règlement CE 1881/2006 et amendements	analyse sur matières premières + cadmium sur chocolat

Heavy metals	comply with UE regulation 1811/2006 and its amendments	analysis on raw materials + cadmium on chocolate products
Saccharose / Sucrose	36,0 (+/-2,0)%	
Graisse / Fat	41,9 (+/-1,5)%	

Défauts / Defects		
Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>	détecteur de particules métalliques filtre	
Viscosité <i>Viscosity</i>	0,6 - 1,4 Pa.s	rhéomat
Limite Ecoulement <i>Yield Value</i>	3 - 7 Pa	rhéomat
	3 - 7 Pa	rhéomat

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) <i>Cross contamination on the same production line (1)</i>	Présence dans l'usine <i>Presence in the factory</i>
☐Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	oui / yes	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	non / no	oui / yes (lécithine) - pas de contamination croisée / pas d'étiquetage requis	oui / yes (lécithine) - pas de contamination croisée
☐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	oui / yes (dextrose de blé en tant que support d'arôme / wheat dextrose as flavour supplier)	oui / yes (dextrose de blé en tant que support d'arôme / wheat dextrose as flavour supplier)
Avoine	non / no	non / no	non / no
Orge / Barley	non / no	non / no	oui / yes
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	oui / yes
Amande / Almond	non / no	non / no	oui / yes
Noisette / Hazelnut	non / no	non / no	oui / yes
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	non / no	non / no	non / no
Cacao / Cocoa	oui / yes	oui / yes	oui / yes
Maïs / Maize	non / no	oui / yes (contamination croisée possible en tant que support d'arôme / as a flavour carrier)	oui / yes (contamination croisée possible en tant que support d'arôme / as a flavour carrier)
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	non / no	oui / yes
Riz / Rice	non / no	non / no	oui / yes
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	oui / yes
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	☒	☐
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 Si non: - Membre RSPO - Numéro RSPO - Certificat green palm	free from palm oil If no – Member RSPO – RPSO number – 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 vegetelien 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)	☒	☐

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 : 	<i>Primary packing material (PVC, PP, glass, carton...) and color</i> <i>Precise the recycling symbol for package</i>	complexe plastique : PP tissé laminé + fine couche LDPE sac neutre (blanc = intérieur / marron = extérieur) symbole de recyclage : 7 Autres plastic : PP + LDPE neutral bag (white = inside / brown = outside) recycling symbol : 7 Others
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	☒
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	bag : 400 x 300 x 130 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	10,126 kg
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	10 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	10,126 kg
Marquage et codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production)	<i>Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)</i>	DDM : MM AAAA Numéro Lot : UUAQQQ Date Prod : JJ MM AA BBD : MM AAAA Batch number : UUAQQQ Prod date : JJ MM AA
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sur l'étiquette au verso du sac label on the back of the bag
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	7
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	10
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	70
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	700
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	733,82
Type de palette	Pallet type	palette EUROPE EUROP pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80 x 120

Produit concerné par le e-métrologique :	☐ Oui / Yes
<i>Product concerned by the e-metrological mark:</i>	☒ 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	01/06/2021	Version	002
------	------------	---------	-----