

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	REF	E.QUA.008
		CREATION	22/01/2018
		MAJ	14/11/2022
		REVISION	004

Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale <i>Délíce & Création Centrale product code</i>		301222 (002582)
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		Praliné à l'ancienne 30% amandes - 30% noisettes <i>praline 30% almond - 30% hazelnut</i>
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		Praliné amandes noisettes <i>almond and hazelnut praline</i>
Marque <i>Brand</i>		DGF royal
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: Code du colis / Pack gencod:	3584730025825
Code douanier <i>Customs code</i>		20081919
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Praliné 30% amande et 30% noisette 6kg
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>		France
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		x Oui / Yes

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sucre 40%, Noisettes 30%, Amandes 30%, peut contenir des traces d'autres fruits à coque
Anglais/in english:	INGREDIENTS:

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>
Sucre	40	Betterave	France
noisette	30	noisette	Italie, Turquie, Georgie, France, Espagne
amande	30	amande	USA, Espagne
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	à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	730	à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité dans son emballage d'origine, fermé

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g	ou □ Pour 100ml / Per 100ml
Energie / Energy	534	kcal
Energie / Energy	2226	kJ
Matières grasses / Fat	32,46	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	2,66	g
Glucides / Carbohydrate	45	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	42,73	g
Fibres alimentaires / Fibre	7,23	g
Protéines / Protein	11,88	g
Sel / Salt	0,012	g

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

☐ d'analyses / analysis
☒ de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

Nutriscore :



Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>
Goût / Taste	noisette-amande prononcé
Texture / Texture	0-2 mm
Aspect / Appearance	granuleux
Couleur / Colour	brun
Odeur / Smell	noisette-amande prononcé

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Flora aérobie à 30°c	10 000 ufc/g	XP V08-034
Staphylocoques à coagulase positive 37°c	100 ufc /g	NF EN ISO 6888-2
Enterobacteries présumées 30°c	10 ufc /g	NF V08-054
levures	500 ufc /g	NF V 08-059
moisissures	500 ufc/g	NF V 08-059
salmonelles	non détecté	AES 10/11 – 07/11
Listeria monocytogenes	non détecté	BKR 23/02-11/02
E.Coli	1 ufc /g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus présumptifs (30°c)	100 ufc /g	BKR 23/06/ - 02/10

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Caractéristiques physiques / physical characteristics / Physiques		
Critère	Spécification / tolérance	Méthode
Criteria	Target / Tolerance	Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Poids net	6kg	Pesée seau par seau
Net weight		
TU1	N/A	
TU2	N/A	
Granulométrie	0-2 mm	
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Humidité	<2%	Laboratoire externe
Moisture		
Pesticides	Conforme au règlement CE n° 396/2005	
Pesticids	Compliant to the EC regulation n° 396/2005	
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n° 1881/2006	
Heavy metals	Compliant to the EC regulation n° 1881/2006	
Défauts / Defects		
Corps étrangers	0	CCP aimant/tamis/détecteurs
Foreign Bodies		

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Présence possible par contamination croisée (1) <i>Possible presence by cross contamination (1)</i>
«Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and products thereof (including lactose)		
«Eufs et ovo produits / Eggs and products thereof		
«Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof		
«Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof		
«Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof		
«Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof		
«Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybrides, 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		
Blé / Wheat		
Avoine / Oat		
Orge / Barley		
Epeautre / Spelt		
Seigle / Rye		
Kamut		
Triticale		
«Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives		
«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	x	x
Amande / Almond	x	x
Noisette / Hazelnut	x	x
Pistache / Pistachio		x
Noix de cajou / Cashew nut		x
Noix du Brésil / Brazil nuts		
Noix de macadamia / Macadamia nut		
Noix de pecan / Pecan nut		x
Noix / Walnut		
«Céleri et produits à base de céleri / Celeri 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		

« 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?	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 (détailler) : Test allergène après nettoyage	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	- 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 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)	Halal (see general's directive from code alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	☒	☐
Allégations ?	Allegations / Nutrition claims?	☐	☒
Si oui, lesquelles ?	If yes, which ones?		

QGM

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	PP 
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	227mm*197mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	183g
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	6kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	6.18kg
Marquage, codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et visuel du marquage	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	lot : XX 23501/2 avec XX= code produit , 23 : année de fabrication, 501 : semaine de fabrication ; /2 : seconde fabrication de la semaine DDM : MM/AAAA (ou JJ/MM/AAAA) date de fabrication : JJ/MM/AAAA
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	étiquette
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	20
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	100
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	600
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	636
Type de palette	Pallet type	UE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120*140

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

Délice & Création Centrale - 7 rue Henri Navier

78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France

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

Date	02/10/2023	Version	1
-------------	------------	----------------	---