

	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		300539
Délíce & Création Centrale product code		(002452)
Désignation commerciale		Praliné royaltine
Commercial designation		Praline royaltine
Désignation légale de vente		Fourrage au praliné, au chocolat au lait et brisures de biscuit
Product legal name		Praliné filling with milk chocolate and crushed biscuit
Marque		DGF ROYAL
Brand		
Code EAN	Code de l'unité / Unit gencod:	3584730024521
EAN code	Code du colis / Pack gencod:	3584738100104
Code douanier		19053199
Customs code		
Description du produit		
Supplier product description		
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire		N/A
Sanitary identification mark / Sanitary approval number		
Code emballeur du site de conditionnement		66136 CD
Packer code of the packaging site		
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication		Oui / Yes
CCP / PrPo / Flow chart diagram		

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Pour réaliser vos bonbons de chocolat, pour utiliser en fourrage d'entremets et sur fond de tarte, pour donner du croustillant à toutes vos idées recettes. Utiliser le produit à température ambiante.
Pour un produit plus fluide, passez le quelques instants au micro-ondes.

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Praliné 62% (sucre, pâte d'AMANDES, pâte de NOISETTES), Brisures de biscuit dentelle 25% (farine de BLE, sucre, graisse végétale (coprah), huile de colza (anti-oxydant : alpha-tocophérol), LAIT écrémé en poudre, BEURRE concentré (LAIT), arôme vanille, sel, émulsifiant : lécithine de colza, extrait de malt d'ORGE, colorant : extrait de paprika), Chocolat au lait 13% (beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, matière grasse de LAIT, pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines, arôme vanille).
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Praliné 62% (sugar, ALMOND paste, HAZELNUT paste), Broken lace biscuit 25% (WHEAT flour, sugar, vegetable fat (coconut), rapeseed oil (antioxidant: alpha-tocopherol), skimmed MILK powder, concentrated BUTTER (MILK), vanilla flavor, salt, emulsifier: rapeseed lecithin (E322), BARLEY malt extract, coloring: paprika extract), Milk chocolate 13% (cocoa butter, skimmed MILK powder, MILK fat, cocoa mass, sugar, emulsifier: lecithins, vanilla flavor).

Composition du produit / Product composition

Ingrédients	%	Source et détails (support, composants...)	Pays d'origine ou de transformation
Ingredients		Source and details (carrier, components...)	Country of origin or Processing country
Praliné / Praline	62		
sucre / sugar		betterave et/ou canne à sucre / beet and/or cane	Europe, Fidji
pâte d'AMANDES / ALMONDS paste		amandes / almonds	Australie, Etats Unis, Espagne, Portugal
pâte de NOISETTES / HAZELNUTS paste		noisettes / hazelnuts	Turquie
Brisures de biscuit dentelle / Crushed biscuit	25		
farine de BLE / WHEAT flour		blé / wheat	France
sucre / sugar		betterave / beet	France
matière grasse végétale (coprah) / vegetable fat (coconut)		noix de coco / coco nuts	Asie
huile de colza (antioxydant : alpha-tocophérol) / rapeseed oil (antioxidant: alpha-tocopherol)		colza / rapeseed	Europe
LAIT écrémé en poudre / Skimmed MILK powder		lait de vache / cow's milk	Europe
BEURRE concentré (LAIT) / Concentrated BUTTER (MILK)		lait de vache / cow's milk	Europe
arôme vanille / vanilla flavour		végétale (support arôme amidon de maïs)	Europe, Amérique du Nord
sel / salt		minérale	Europe
émulsifiant : lécithine (colza) / emulsifier : lecithin (rapeseed)		colza / rapeseed	Europe
extrait de malt d'orge / barley malt extract		orge / barley	Europe
colorant : extrait de paprika / coloring : paprika extract		paprika	Europe
Chocolat au lait / Milk chocolate	13		

beurre de cacao / cocoa butter		fèves de cacao / cocoa beans	Angola, Brésil, Bénin, Cameroun, Colombie, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Equateur, Gabon, Ghana, Guinée, Haïti, Honduras, Inde, Indonésie, Libéria, Madagascar, Malaisie, Mexique, Nicaragua, Nigeria, Ouganda, Panama, Pérou, République Dominicaine, Saotomé, Sierra Leone, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Vietnam
LAIT écrémé en poudre / Skimmed MILK powder		lait de vache / cow's milk	Europe
matière grasse de LAIT / MILK fat		lait de vache / cow's milk	Europe
pâte de cacao / cocoa mass		fèves de cacao / cocoa beans	Côte d'Ivoire, Ghana
sucres / sugar		betterave et/ou canne à sucre / beet and/or cane	Europe, Fidji
émulsifiant : lécithines / émulsifier : lecithins		tournesol et/ou colza / sunflower and/or rapeseed	Europe, Canada, Uruguay, Australie
arôme vanille / vanilla flavour		Supports d'arôme : dextrose (blé), pomme de terre + arôme : vanille / Flavor carriers: dextrose (wheat), potato + flavour: vanilla	Monde
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	A conserver entre 15°C et 18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Store 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	A conserver entre 15°C et 18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Store 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 ou ☐ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	486	kcal
Energie / Energy	2025	kJ
Matières grasses / Fat	29	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturated	9	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	14,6	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	3,3	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0,1	g
Glucides / Carbohydrate	45	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	44,2	g
o polyols	0	g
o amidon / starch	0,22	g
Fibres alimentaires / Fibre	3,9	g
Protéines / Protein	8,6	g
Sel / Salt	0,14	g
Sodium	60	mg

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	mariage entre les notes fruits à coque du praliné et la douceur du chocolat au lait
Texture / Texture	mariage entre le fondant de la pâte chocolat au lait et praliné et le croquant des crêpes dentelle
Aspect / Appearance	pâte à tartiner. Pour plus de fluidité, il est conseillé de le réchauffer quelques instants
Couleur / Colour	pâte de couleur marron
Odeur / Smell	mariage entre les notes fruits à coque du praliné et la douceur du chocolat au lait

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Flore mésophile / Aerobic mesophiles	< 5000 / g	1 / mois / month
Enterobacteriaceae	<10 / g	1 / mois / month
E.coli	<10 / g	1 / mois / month
Salmonella	absence / 25g	1 / mois / month
Staphylocoques pathogènes / Staphylococcus pathogenic	absence / g	1 / mois / month
Moisissures / Moulds	< 50 / g	1 / mois / month

Levures / Yeast	< 50 / g	1 / mois / month
-----------------	----------	------------------

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Dimensions cru Raw dimensions		
Dimensions cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use dimensions		
Poids unitaire cru Raw unit weight		
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight		
Poids net Net weight	6kg	toutes les heures every hour
TU1		
TU2		
Calibre Calibre		
Autres Others		
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix		
pH		
Humidité Moisture	< 1,5%	
Extrait sec Dry extract		
Présence d'additifs** Additives**		
Défauts / Defects		
Corps étrangers Foreign Bodies	détecteur de particules métalliques / metal particle detector filtre / filter	en continu / continuously <i>en continu / continuously</i>
Autres Others		

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains 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)	oui / yes	oui / yes
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	non / no	non / no
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	non / no	non / no
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	non / no	non / no
☐ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	non / no	oui / yes (crêpes dentelle) - étiquetage requis
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	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 spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	oui / yes	oui / yes
Blé / Wheat	oui / yes	oui / yes
Avoine / Oat	non / no	non / no
Orge / Barley	oui / yes	oui / yes
Epeautre / Spelt	non / no	non / no
Seigle / Rye	non / no	non / no
Kamut	non / no	non / no
Triticale	non / no	non / no
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	non / no	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	oui / yes	oui / yes
Amande / Almond	oui / yes	oui / yes
Noisette / Hazelnut	oui / yes	oui / yes
Pistache / Pistachio	non / no	non / no
Noix de cajou / Cashew nut	non / no	non / no
Noix du Brésil / Brazil nuts	non / no	non / no
Noix de macadamia / Macadamia nut	non / no	non / no
Noix de pécan / Pecan nut	non / no	non / no
Noix / Walnut	non / no	non / no
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	non / no	non / no
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	non / no	non / no
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	non / no	non / no
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	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

☐ 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 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 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 generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	☒	☐
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 labelling 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	seau et couvercle de couleur blanche + 1 étiquette marketée + 1 étiquette logistique symbole de recyclage : 5 PP white bucket and lid + 1 branded label + 1 logistic label recycling symbol : 5 PP
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non / No
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	225 x 225 x 199
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	#REF!
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	0,21 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	6 kg
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	6,21 kg
Contenance (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 : 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...)	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 collée sur le seau label on the bucket
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	/
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	/
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	/
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage et visuel	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	/
Codification du numéro de lot	Batch number signification	/
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	/
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	/
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)	700
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	618
Type de palette	Pallet type	palette perdue non returnable 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

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	17/11/2023	Version	000
------	------------	---------	-----