

**SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT
TECHNICAL INFORMATION**

REF	E.QUA.008
CREATION	22/01/2018
MAJ	17/05/2018
REVISION	001



Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	005019
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE EXTRA FINE - SPECIALE MACARON - 10X1kg BLANCHED ALMONDS MEAL EXTRA THIN - ESPECIALLY FOR MACAROON - 10X1kg
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES BLANCHED ALMONDS MEAL
Marque <i>Brand</i>	DGF ROYAL
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: 3584730050193 Code du colis / Pack gencod: (01)13584730050190
Code douanier <i>Customs code</i>	1106309000
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Amandes broyées mécaniquement Blended almonds mechanically grinded.
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	Fabriqué en Espagne Made in Spain
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	x Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

N/A

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : AMANDES
Anglais/in english:	INGREDIENTS: ALMONDS

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>
Amandes / Almonds	100	Vegetal	Origine : USA / Australie (variétés californiennes), Espagne Transformé en Espagne Origin: USA / Australia (Californian varieties), Spain. Processed in Spain
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 après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
365 jours / days	T°C: <10°C, Humidité Relative / Relative moisture: <65%	7 jours/days	Conservé dans un endroit frais et sec / To keep in a fresh and dry place

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	628	kcal
Energie / Energy	2593	kJ
Matières grasses / Fat	56	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	4,5	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	36	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	15,5	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	<0,05	g
Glucides / Carbohydrate	4	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	4	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	12	g
Protéines / Protein	21	g
Sel / Salt	0	g
Sodium		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 du goût d'amande, pas de mauvais goût / Typical almond taste, no off-taste
Texture / Texture	Caractéristique des amandes moulues / Typical for ground almonds
Aspect / Appearance	Saines et uniformes / Healthy and uniform
Couleur / Colour	Ivoire / Ivory
Odeur / Smell	Caractéristique des amandes / Typical for almonds

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Aérobies mésophiles / Aerobic plate count	max. 100 000 ufc/g	IT-LB-84
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	max. 100 ufc/g	IT-LB-89
Moississures et Levures / Moulds and yeast	max. 1000 ufc/g	IT-LB-88
Coliformes / Coliforms	max. 100 ufc/g	IT-LB-120
E.Coli	Absence /g	IT-LB-120
Salmonella	Absence /25g	IT-LB-124
Listeria monocytogenes	max. 100 ufc/g	IT-LB-152A

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Dimensions cru	>0,8 mm: ≤ 20%	IT-LB-56
Raw dimensions	<0,8 mm: ≥ 80%	IT-LB-56
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Humidité	max. 6,5%	Séchoir halogène Halogen dryer
Moisture		
Extrait sec	N/A	N/A
Dry extract		
Pesticides	Selon les règlements de l'UE	Laboratoire externe
Pesticids	According to EU regulations	External laboratory
Métaux lourds	Selon les règlements de l'UE	Laboratoire externe
Heavy metals	According to EU regulations	External laboratory
Défauts / Defects		
Corps étrangers	Total corps étrangers : max 5 pieces/tonnes, dont : métal (selon les limites de détection des appareils), verre : absence Total foreign bodies: max. 5 pieces/ton, of which: *Metal: according to the detection limit of the metal detection equipment Glass: absence	Poids et nombre
Foreign Bodies		Weight & count

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)	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐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	NON/NO	NON/NO
☐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	OUI / YES, AMANDES/ALMONDS	OUI / YES, AMANDES/ALMONDS	OUI / YES
Amande / Almond	OUI / YES	OUI / YES	OUI / YES
Noisette / Hazelnut	NON/NO	NON/NO	OUI / YES
Pistache / Pistachio	NON/NO	NON/NO	OUI / YES
Noix de cajou / Cashew nut	NON/NO	NON/NO	OUI / YES
Noix du Brésil	NON/NO	NON/NO	OUI / YES
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON/NO	NON/NO	OUI / YES
Noix de pécan / Pecan nut	NON/NO	NON/NO	OUI / YES
Noix (de grenoble)	NON/NO	NON/NO	OUI / YES
☐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	NON/NO	NON/NO	NON/NO
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	NON/NO	NON/NO	NON/NO
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	NON/NO
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	NON/NO	NON/NO
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
lgname / 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 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 végétalien	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	- PET chimique + PELD - Incolore - Material Non Recyclable
		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	350x205 mm aprox.
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,013
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,013 kg
Marquage et codification emballage primaire (ex DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production)	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	- DDM / BBD: JJ/MM/AAAA / DD/MM/YYYY - Date de production / Production date: JJ/MM/YYYY / DD/MM/YYYY - Numéro de lot / Lot number - Code produit / product code
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Etiquette / Label
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton / Cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	10
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	390x260x340 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 / BBD: JJ/MM/AAAA / DD/MM/YYYY - Date de production / Production date: JJ/MM/YYYY / DD/MM/YYYY - Numéro de lot / Lot number - Code produit / product code
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Numéro de lot : numéro de commande (1015xxxxx) ou numéro d'ordre de fabrication (1100xxxxx) Lot number = Order number (1015xxxxx) or Production order number (1100xxxxx)
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	10 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	10,605 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	9
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	6
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	54
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	540kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	583,2kg
Type de palette	Pallet type	Europe
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80x120x221

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

Date	19/06/2019	Version	003
------	------------	---------	-----