

	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>		310121 / 301465
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		Griottes Dénoyautées <i>Pitted sour cherries</i>
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		Griottes dénoyautées préservées <i>Pitted sour cherries in light syrup</i>
Marque <i>Brand</i>		DGF
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: Code du colis / Pack gencod:	3584733101212 13584733101219
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Griottes Dénoyautées au sirop léger en bocal 1062 ml, clean label. Fruit récolté en hongrie et transformé en France <i>Pitted sour cherries in light syrup in 1062 ml jar, clean label. Fruit harvested in hungary and produced in France</i>
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		X Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

A conserver jusqu'à 3 jours au réfrigérateur (0 à 4°C) dans un contenant hermétique alimentaire. Can be kept in the refrigerator at 4°C (40°F) or less for up to 3 days in airtight food box to maintain their quality.

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	Ingrédients : Griottes (53% , origine : Hongrie) ; eau ; saccharose.
Anglais/in english:	Ingredients : Sour cherries (53% , origin : Hungary) ; water ; sucrose.

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>
Griottes	53	Végétale	Hongrie
Eau	40		France
Saccharose	7	Végétale	France/Allemagne/Belgique
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>
1636	À conserver à température ambiante dans un endroit sec.	A conserver jusqu'à 3 jours	Au réfrigérateur (0 à 4°C) dans un contenant hermétique alimentaire.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	64	kcal
Energie / Energy	273	kJ
Matières grasses / Fat	0	g
Dont – of which		
Acides gras saturés / Saturated fatty acids	0	g
Glucides / Carbohydrate	14	g
Dont – of which		
Sucres / Sugars	12	g
Fibres alimentaires / Fibre	2	g
Protéines / Protein	1	g
Sel / Salt	0	g

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	franches et caractéristiques, absence de saveur étrangères
Texture / Texture	Bonne tenue
Aspect / Appearance	les fruits sont charnus, tendres, mais non au point d'en perdre leur présentation, ni trop fermes
Couleur / Colour	Rouge
Odeur / Smell	franches et caractéristiques, absence d'odeur étrangères
Calibre / Calibre	pratiquement uniforme

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Produit stable : aucun gonflement après 7 jours à l'étuve à 37° c, écart de pH <0.5 (selon exigences de la norme française AFNOR V08-408)	Norme française AFNOR V08-408	Norme française AFNOR V08-408

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics		
Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Dimensions cru Raw dimensions	≥ 16 mm	calibrage à rouleau
Quantité nette égouttée	≥ 50%	3* par demi-journée de production
Poids net Net weight	950 g	Balance
TU1	0	Sur PNE
TU2	0	
Calibre Calibre	≥ 16 mm (cru)	calibrage à rouleau
Etat des fruits	Les fruits utilisés sont sains et parvenus à un degré de maturité approprié à la mise en conserve. Ils sont privés d'aucun de leurs éléments essentiels. Ils sont nettoyés, parés, émouchetés et débarrassés des parties non comestibles telles que : parties ligneuses, parties axiales et de noyaux.	
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	14 à 17 (tolérance ± 1°)	Refractomètre
pH	3 - 4,2	pH mètre
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 *** Foreign Bodies ***	0	Aimant sur la ligne et filtre pour le sirop
Matières végétales étrangères	<5	Comptage
Unités altérées	<6	Comptage
Unités endommagées	<8	Comptage
Total de matières végétales étrangères, d'unités altérées et d'unités endommagées	<12	Comptage

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)	NON	NON
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	NON	NON
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	NON	NON
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	NON	NON
☐ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	NON	NON
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	NON	NON
☐ 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	NON	NON
Blé / Wheat	NON	NON
Avoine / Oat	NON	NON
Orge / Barley	NON	NON
Epeautre / Spelt	NON	NON
Seigle / Rye	NON	NON
Kamut	NON	NON
Triticale	NON	NON
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	NON	NON
☐ 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	NON	NON
Amande / Almond	NON	NON
Noisette / Hazelnut	NON	NON
Pistache / Pistachio	NON	NON
Noix de cajou / Cashew nut	NON	NON
Noix du Brésil / Brazil nuts	NON	NON
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON	NON
Noix de pécan / Pecan nut	NON	NON
Noix / Walnut	NON	NON
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	NON	NON
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	NON	NON
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	NON	NON
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	NON	NON
☐ 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	NON

☐ 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	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 vegetelian 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/GL 1997)	☐	X
Allégations ?	Allegations / Nutrition claims?	☐	X
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 labeling according to the regulations 1829/2003 and 1830/2003.

X 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 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 	
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	NON
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	94,4*187,6
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,4
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	0,95
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,35
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	0,5
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	1062
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 : JJ/MM/AAAA, GSL, n° de lot, Heure de marquage
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sur le couvercle
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Packs : un carton en dessous et tout autour un film plastique transparent
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	180*285*190
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	DDM : JJ/MM/AAAA N° de lot
Codification du numéro de lot	Batch number signification	ex F 189 F = année de production donnée par CTCPA et 189 = jour julien de l'année
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	8,1
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	8,25
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	14
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	6
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	84
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	712
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	680
Type de palette	Pallet type	europ
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80*120

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

Délice et 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	02/08/2023	Version	000
------	------------	---------	-----