

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

**Description du produit / Product description**

<b>Code produit Déllice &amp; Création Centrale</b> Déllice & Création Centrale product code		<b>026420</b>	
<b>Désignation commerciale</b> Commercial designation		Cerises Amarena dénoyautées	
<b>Désignation légale de vente</b> Product legal name		Cerises Amarena dénoyautées préparées, aromatisées et pasteurisées	
<b>Marque</b> Brand		DGF	
<b>Code EAN</b> EAN code	Code de l'unité / Unit gencod:	3061437002637	
	Code du colis / Pack gencod:	13061437002634	
<b>Description du produit</b> Supplier product description		Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose - fructose.	
<b>Site de dernière transformation</b> Last processing factory		France	
<b>Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire</b> Sanitary identification mark / Sanitary approval number			
<b>CCP / PrPo / Diagramme de fabrication</b> CCP / PrPo / Flow chart diagram		<input type="checkbox"/> Oui / Yes	

**Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration**

Français/in french :	INGRÉDIENTS : cerises dénoyautées (55,8%), sirop de glucose-fructose, colorant : anthocyanes, denrée alimentaire colorante : jus concentré de myrtille, arôme naturel, correcteur d'acidité: acide citrique. Ce produit peut contenir des noyaux.
----------------------	---

**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
Cerises	55,79	Fruit	Majoritairement France selon récolte (autres origines possibles : Espagne, Italie, Bulgarie, Turquie)
Sirop de glucose fructose	39,41	Blé	Italie, Pays Bas, Belgique
anthocyane E163	4,00	Naturel	Italie, Danemark
jus concentré de myrtille	0,40	Naturel	Pologne, Ukraine, Russie
arôme naturel	0,36	Naturel	France
Acide citrique E 330	0,04	Batterave	Autriche
<b>TOTAL</b>	<b>100,00%</b>		

**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...)
36 mois	A conserver dans un endroit frais et sec	Jusqu'à la fin de la DDM initiale	A conserver au réfrigérateur

**Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values**

Nutriments / Nutrients	x Pour 100g égoutté / Per 100g drained ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	260	kcal
Energie / Energy	1090	kJ
Matières grasses / Fat	< 0,5	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0,2	g
Glucides / Carbohydrate	63	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	42	g
Fibres alimentaires / Fibre	1	g
Protéines / Protein	1	g
Sel / Salt	<0,01	g

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

□ d'analyses / analysis

x de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

McCance & fiches techniques des fournisseurs.

**Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics**

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Goût / Taste	franches et caractéristiques, absence de saveur étrangères
Texture / Texture	ferme et souple
Aspect / Appearance	les fruits sont charnus, tendres, mais non au point d'en perdre leur présentation, ni trop fermes
Couleur / Colour	caractéristique du fruit
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
Germes totaux	< 100/g	Norme ISO 4833
Levures et moisissures	< 10/g	Norme ISO 7954
Coliformes Totaux	Absence (10g)	Norme ISO 4832
Coliformes Fécaux	Absence (10g)	Norme NFV 59103
Staphylocoques	Absence (10g)	Norme ISO 6888
Salmonelles	Absence (25g)	Norme ISO 6579

**Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics**

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
<b>Caractéristiques physiques / physical characteristics</b>		
État des fruits utilisés	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	
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight	1,62 kg	Poids net égoutté minimum
Poids net Net weight	2,7 kg	Poids net minimum
Calibre Calibre	20 - 22 unités	
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
Brix	60 +/- 2	Norme NFV 05109
pH	2.8 +/- 0.2	Norme NFV 1132
Pesticides Pesticids	Conforme à la réglementation applicable en vigueur Complies with current applicable regulations	laboratoire extérieur
Métaux lourds Heavy metals	Conforme à la réglementation applicable en vigueur Complies with current applicable regulations	laboratoire extérieur
Présence d'additifs** Additives**	Conforme à la réglementation applicable en vigueur Complies with current applicable regulations	Attestation
<b>Défauts / Defects</b>		
Noyaux	< 1 / 20 kg	
Morceaux de noyaux	< 4 / 10 kg	
Queues	< 1 / 250 kg	
Morceaux de queues	< 4 / 10 kg	
Débris	< 4%	
Unités altérées	< 5%	
Unités endommagées	< 8%	

**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) / <i>Milk products and products thereof (including lactose)</i>	NON	NON
☐ Œufs et ovo produits / <i>Eggs and products thereof</i>	NON	NON
☐ Poissons et produits à base de poisson / <i>Fish and products thereof</i>	NON	NON
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NON	NON
☐ Soja et produits à base de soja / <i>Soybeans and products thereof</i>	NON	NON
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>	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 / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</i>	NON	NON
Blé / <i>Wheat</i>	Oui mais gluten free	NON
Avoine / <i>Oat</i>	NON	NON
Orge / <i>Barley</i>	NON	NON
Epeautre / <i>Spelt</i>	NON	NON
Seigle / <i>Rye</i>	NON	NON
Kamut	NON	NON
Triticale	NON	NON
☐ Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and derivatives</i>	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 / <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>	NON	NON
Amande / <i>Almond</i>	NON	NON
Noisette / <i>Hazelnut</i>	NON	NON
Pistache / <i>Pistachio</i>	NON	NON
Noix de cajou / <i>Cashew nut</i>	NON	NON
Noix du Brésil / <i>Brazil nuts</i>	NON	NON
Noix de macadamia / <i>Macadamia nut</i>	NON	NON
Noix de pécan / <i>Pecan nut</i>	NON	NON
Noix / <i>Walnut</i>	NON	NON
☐ Céleri et produits à base de céleri / <i>Celeri and products thereof</i>	NON	NON
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Muslard and products thereof</i>	NON	NON
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NON	NON
☐ Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>	NON	NON
☐ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub> / <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO<sub>2</sub></i>	NON	NON

☐ Liste des allergènes majeurs selon la réglementation applicable en vigueur  
☐ List of major allergens in accordance with current applicable regulations

**Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets**

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	<input type="checkbox"/>	x
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	x	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially hydrogenated fats	x	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	x	<input type="checkbox"/>
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	<input type="checkbox"/>	x
exempt de colorant azoïque	free from azo color	x	<input type="checkbox"/>
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	x	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme Si non: - Membre RSPO - Numéro RSPO - Certificat green palm	free from palm oil If no - Member RSPO - RFSO number - Green Palm Certificate	x <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	x	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	x	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	x	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from other meats	x	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	x	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetarian diet	x	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	x
Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal (if yes, please provide a certificate)		x
Allégations ? Si oui, lesquelles ?	Allegations / Nutrition claims? If yes, which ones?	<input type="checkbox"/>	x

**OGM**

Produit non soumis à étiquetage d'après la réglementation applicable en vigueur / Product not subjected to labeling according to current applicable regulations

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	Boîte en fer
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	152 mm * 156 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,28
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	2,7
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	environ 2,98 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)	1,62 kg
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	2450
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...)	Jour Julien et MM/YYYY
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sous la boîte
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton fermé avec du scotch
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	473*316*162
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	Etiquette colis : lot et DDM : MM/YYYY
Codification du numéro de lot	Batch number signification	numéro chronologique
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	16,2 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	environ 17kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	7 containers de 6 boîtes
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	7
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	42 containers de 6 boîtes
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	793,9
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	891,6
Type de palette	Pallet type	Standard
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	100*120

Produit concerné par le e-métrologique :	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	x 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	22/02/2024	Version	000
------	------------	---------	-----