

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET		REF	ENR-013
			CREATION	29/06/2023
			MAJ	
			REVISION	001

Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale Délíce & Création Centrale product code		026423 (005870)	
Désignation commerciale Commercial designation		Pâte de pistache colorée et aromatisée Colored and flavored pistachio paste	
Désignation légale de vente Product legal name		Pâte aromatique à la pistache colorée et aromatisée Colored and flavored pistachio paste	
Marque Brand		DGF ROYAL	
Code EAN EAN code	Code de l'unité / Unit gencod:	3061437002668	
	Code du colis / Pack gencod:	13061437002665	
Description du produit Supplier product description		Pâte de pistache colorée & aromatisée Colored and flavored pistachio paste	
Site de dernière transformation Last processing factory		France	
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication CCP / PrPo / Flow chart diagram		☒ Oui / Yes	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

EN INCORPORATION POUR AROMATISATION / incorporation for flavoring

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : PISTACHES (98,8%, origine : Californie,UE) ; arôme ; colorant : chlorophylle. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque et d'oeuf.
----------------------	---

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
Pistache / Pistachio	98,8%	Pistachier / Pistachio	Californie / UE
Arôme / Flavouring	0,7%	Mélange de substances aromatisantes et de préparations aromatisantes / Mixture of flavouring substances and flavouring preparations Solvant/Support : Triacétine (E1518) / Solvent/carrier: Triacetin (E1518) Pas d'additif / No additives	UE / EU
Colorant / Colouring	0,5%	Chlorophylle (E140i), huile de tournesol / Chlorophyll (E140i), Sunflower oil	Allemagne, Hongrie, Pologne / Germany, Hungary, Poland
TOTAL	100%		

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...)
365	Stocker dans un endroit sec et tempéré / Store in a dry and temperate place.	Durée de vie restante shelf life remaining	Stocker dans un endroit sec et tempéré / Store in a dry and temperate place.

A conserver dans un endroit sec et tempéré (entre 4 et 22°C) dans son emballage d'origine, bien fermé.
Mode d'emploi : Bien mélanger avant utilisation.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	X Pour 100g / Per 100g ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	567	kcal
Energie / Energy	2348	kJ
Matières grasses / Fat	44	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	5,3	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0	g
Glucides / Carbohydrate	17,5	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	7,5	g
o polyols	0	g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	10	g
Protéines / Protein	20	g
Sel / Salt	0,02	g

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

□ d'analyses / analysis

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

Données provenant de l'USDA (United States Department of Agriculture)

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Goût / Taste	Arôme pistache / pistachio aroma
Texture / Texture	Onctueuse, non granuleuse / smooth, not grainy
Aspect / Appearance	Pâte lisse / smooth paste
Couleur / Colour	Verte / green
Odeur / Smell	Arome pistache / pistachio aroma

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Micro-organismes aérobies à 30 °C / Aerobic Micro-organisms at 30 °C	10 000 UFC /g	XP V08-034
Entérobactéries à 37 °C / Enterobacteriaceae	300 UFC/g	NF V08-054
Coliformes thermotolérants à 44 °C / Thermotolerant coliform	40 UFC/g	NF V08-060
Salmonella	abs dans 25 g	BKR 23/07-10/11
Levures / Yeast	500 UFC/g	Méthode interne (Symphony)
Moississures / Mould	500 UFC/g	Méthode interne (Symphony)
Staphylocoques à coagulase positive / staphylococcus	< 10 UFC/g	BKR 23/10-12/15
Escherichia coli (b-Glucuronidase +)	< 10 UFC/g	NF ISO 16649-2

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Poids net Net weight	1kg	Pesée statique Static weighing
TU1	985g / 1015g	Pesée statique Static weighing
TU2	970g / 1030g	Pesée statique Static weighing
Calibre Calibre	<30 MIC <30 MIC	Micromètre Micrometer
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Pesticides Pesticids	Conforme au règlement CE n° 396/2005 Compliant to the EC regulation n° 396/2005	Analyse sur la matière première en laboratoire accrédité Analysis of raw materials in an accredited laboratory
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE n° 2023/915 Compliant to the EC regulation n° 2023/915	Analyse sur la matière première en laboratoire accrédité Analysis of raw materials in an accredited laboratory
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n° 1333/2008 Compliant to the EC regulation n° 1333/2008	Conforme à la réglementation Compliant with regulations
Mycotoxines Mycotoxin	Conforme au règlement CE n° 2023/915 Compliant to the EC regulation n° 2023/915	Analyse sur la matière première en laboratoire accrédité Analysis of raw materials in an accredited laboratory
Défauts / Defects		
Corps étrangers Foreign Bodies	Absence Absence	Tout le lot Whole batch

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 no	NON no
☐ Œufs et ovo produits / <i>Eggs and products thereof</i>	NON no	OUI yes
☐ Poissons et produits à base de poisson / <i>Fish and products thereof</i>	NON no	NON no
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NON no	NON no
☐ Soja et produits à base de soja / <i>Soybeans and products thereof</i>	NON no	NON no
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>	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 / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</i>	NON no	NON no
Blé / <i>Wheat</i>	NON no	NON no
Avoine / <i>Oat</i>	NON no	NON no
Orge / <i>Barley</i>	NON no	NON no
Epeautre / <i>Spelt</i>	NON no	NON no
Seigle / <i>Rye</i>	NON no	NON no
Kamut	NON no	NON no
Triticale	NON no	NON no
☐ Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and derivatives</i>	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 / <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>	OUI yes	/
Amande / <i>Almond</i>	NON no	OUI yes
Noisette / <i>Hazelnut</i>	NON no	OUI yes
Pistache / <i>Pistachio</i>	OUI yes	/
Noix de cajou / <i>Cashew nut</i>	NON no	OUI yes
Noix du Brésil / <i>Brazil nuts</i>	NON no	NON no
Noix de macadamia / <i>Macadamia nut</i>	NON no	OUI yes
Noix de pécan / <i>Pecan nut</i>	NON no	OUI yes
Noix / <i>Walnut</i>	NON no	NON no
☐ Céleri et produits à base de céleri / <i>Celeriac and products thereof</i>	NON no	NON no
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	NON no	NON no
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NON no	NON no
☐ Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>	NON no	NON no
☐ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂ / <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO₂</i>	NON no	NON no

☐ 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 ?	<i>Cleaning the facilities with water?</i>	☒	☐
- Identification et ségrégation des ingrédients allergènes et des matériels à leur contact ?	<i>Identification and segregation of allergenic ingredients and materials in contact with them</i>	☒	☐
- Autres (détailler) :	<i>Others (please detail):</i>	☐	☐

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 generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	☐	☒
Allégations ? Si oui, lesquelles ?	Allegations / Nutrition claims? 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.

☒ 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 blanc en PP
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	NON
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	ht128 x diam bas 106 x diam haut 132
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,047
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,047
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	N/A
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	1000
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...)	JJ/MM/AAAA N° de lot
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Etiquette 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.	Carton blanc
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	365X365X140
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	JJ/MM/AAAA N° de lot
Codification du numéro de lot	Batch number signification	QUANTIEME + CHIFFRE ANNEE
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	6 KG
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	6,7 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	6
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	7
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	42
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	252 KG
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	300 KG
Type de palette	Pallet type	EUROPE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80X120

Engagement du fournisseur sur le respect du e-métrologique : Supplier's commitment to comply with e-metrology :	☐ Oui / Yes
	☒ 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	12/07/2024	Version	000
------	------------	---------	-----