

**GLACAGE MIROIR FROID NEUTRE DGF SEAU 7KG  
DGF MIRROR GLAZE NEUTRAL 7KG**



**Description du produit / Product description**

Code produit Déllice & Création Centrale / Export <i>Déllice &amp; Création Centrale / Export product code</i>		<b>026763 / 036951</b>
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		<b>GLACAGE MIROIR NEUTRE DGF 7 kg NEUTRAL MIRROR GLAZE DGF 7 kg</b>
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		<b>Glaçage à froid Cold glaze</b>
Marque <i>Brand</i>		<b>DGF</b>
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: Code du colis / Pack gencod:	3061437003405
Code douanier <i>Customs code</i>		2106909842
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Glaçage miroir prêt à l'emploi pour la décoration de pâtisseries fines <i>Ready-to-use mirror glaze for decorating fine pastries</i>
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>		France
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		Oui / Yes

**Conditions d'utilisation / Conditions of use**

<p>Couler directement sur l'entremets puis lisser rapidement en un seul passage. Peut s'appliquer à l'aide d'un pistolet. Possibilité d'aromatiser et de colorer. Pour directly onto the dessert and smooth quickly in one pass. Can be applied using a spray gun. Can be flavored and colored.</p>
---

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

Français/in french :	INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant (pectine amidée), acidifiant (acide citrique), affermissant (diphosphate disodique).
----------------------	---

Anglais/in english:	INGREDIENTS: glucose-fructose syrup, water, sugar, gelling agent (amided pectin), acid (citric acid), firming agent (disodium diphosphate).
---------------------	---

**Composition du produit / Product composition**

Ingrédients <i>Ingredients</i>	% sur le produit fini <i>% in the finished product</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>
Sirop de glucose-fructose / Glucose-fructose syrup	73	Blé / Wheat	Belgique, Pays-Bas / Belgium, Netherlands
Eau / Water	21	Minérale / Mineral	France
Sucre / Sugar	6	Betterave, Canne à sucre / Sugar beet, Sugar cane	France
Gélifiant : pectine amidée E440ii / Gelling agent : amided pectin E440ii	< 2	Pomme, Agrumes / Apple, Citrus	France
Acidifiant : acide citrique E330 / Acidifier : citric acid E330	< 2	Synthétique / Synthetic	Italie / Italy
Affermissant : diphosphate disodique / Firming agent : disodium diphosphate	< 2	Synthétique / Synthetic	Allemagne / Germany
<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) <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>
18 mois / months	Conserver dans un endroit frais et sec (15-24° C) / Store in a cool, dry place (15-24° C)	<p>La date de péremption indiquée sur l'emballage de notre produit est la durée de conservation minimale garantie par le fabricant s'il a été conservé dans son emballage d'origine non ouvert et dans les conditions de stockage indiquées dans la spécification/l'étiquette et qu'il n'y a aucun signe de détérioration. Une fois ouvert, notre conseil est de consommer le produit rapidement mais le produit peut être consommé tant qu'il ne montre pas de signes de détérioration/altération. Il est de la responsabilité du client de valider cette durée de conservation ouverte.</p> <p>The expiration date shown on our product packaging is the minimum shelf life guaranteed by the manufacturer if it has been stored in its original unopened packaging and under the storage conditions indicated in the specification/label and there are no signs of deterioration. Once opened, our advice is to consume the product quickly but the product may be consumed as long as it shows no signs of deterioration/alteration. It is the customer's responsibility to validate this open shelf life.</p>	

#### Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	258	kcal
Energie / Energy	1095	kJ
Matières grasses / Fat	0,01	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0,01	g
Glucides / Carbohydrate	64	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	31	g
Fibres alimentaires / Fibre	0,31	g
Protéines / Protein	0,01	g
Sel / Salt	0,09	g

#### Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

- d'analyses / analysis
- de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

#### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>
Goût / Taste	Neutre / Neutral
Texture / Texture	Géliné / Gelified
Aspect / Appearance	Géliné / Gelified
Couleur / Colour	Neutre / Neutral
Odeur / Smell	Neutre / Neutral

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Levures / Yeast	max 100/g	NF V 08-036
Moississures / Mould	max 100/g	NF V 08-036
Bactéries coliformes / Coliform bacteria	max 10/g	NF V 08-050
Levures osmophiles / Osmophilic yeast	max 5000/g	NF ISO 21527-2

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

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
<b>Caractéristiques physiques / physical characteristics</b>		
Poids net <i>Net weight</i>	7 kg	
TU1	0,2100 kg	
TU2	0,1050 kg	
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
Brix	66 (64 - 68)	
pH	3,5 (3,3 - 3,7)	
Pesticides <i>Pesticids</i>	Conforme au règlement CE en vigueur <i>Complies with current EC regulations</i>	
Métaux lourds <i>Heavy metals</i>	Conforme au règlement CE en vigueur <i>Complies with current EC regulations</i>	
Présence d'additifs <i>Additives</i>	Conforme au règlement CE en vigueur <i>Complies with current EC regulations</i>	
<b>Défauts / Defects</b>		
Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>	1) $\neq$ aimant de force 10 000 gauss / One 10,000 gauss magnet 2) $\neq$ filtre de maille 0,5 mm / One 0,5mm mesh filter 3) 1 filtre magnétique de force 10 700 Gauss sur barreau magnétique / 8000 Gauss sur extracteur / 1 magnetic filter 10 700 Gauss on bar magnet / 8000 on extractor	1) l'aimant est situé au niveau du sucre / the magnet is located at sugar level 2) le filtre est situé avant le conditionnement / the filter is located before packaging 3) le filtre magnétique est situé après le filtre et avant le conditionnement / the magnetic filter is located after the filter and before packaging

**Allergènes / Allergens**

Allergènes	Contenu dans le produit (préciser ingrédient)	Présence possible par contamination croisée (1)
Allergens	Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Possible presence by cross contamination (1)
☐ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and products thereof (including lactose)	NON / NO	NON / NO
☐ 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	NON / NO
☐ 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	NON / NO	NON / NO
Blé / Wheat	NON / NO	NON / NO
Avoine / Oat	NON / NO	NON / NO
Orge / Barley	NON / NO	NON / NO
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	NON / NO	NON / NO
Amande / Almond	NON / NO	NON / NO
Noisette / Hazelnut	NON / NO	NON / NO
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 pecan / 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 <sub>2</sub> / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO <sub>2</sub>	NON / NO	Oui - ligne différente, pas de contamination croisée Yes - different line, no cross contamination

☐ Liste des allergènes majeurs selon le règlement 1169/2011CE

☐ List of major allergens according to regulation 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 ?	Cleaning the facilities with water?	X	<input type="checkbox"/>
- Identification et ségrégation des ingrédients allergènes et des matériels à leur contact ?	Identification and segregation of allergenic ingredients and materials in contact with them	X	<input type="checkbox"/>

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

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	X	<input type="checkbox"/>
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	X	<input type="checkbox"/>
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:	free from palm oil If no	<input type="checkbox"/>	X (traces possibles mais hors du scope de certification RSPO / potential traces but outside the scope of RSPO certification)
- Membre RSPO	- Member RSPO	X	<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 vegetelian diet	X	<input type="checkbox"/>
Casher	Kosher	X	<input type="checkbox"/>
Halal	Halal	X	<input type="checkbox"/>
Allégations ?	Allegations / Nutrition claims?	<input type="checkbox"/>	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	Seau blanc et couvercle blanc (matériel PP05) / White bucket and lid (PP05 material)  Film de scellage plastique transparent (matériel OTHER 7) / Transparent plastic sealing film (OTHER 7 material) 
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non / No
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	227 x 200
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,232
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	7
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	7,232
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...)	PROD : JJ/MM/AAAA LOT : numéro à 10 chiffres EXP : JJ/MM/AAAA HEURE  PROD: DD/MM/YYYY BATCH: 10 digits number EXP: DD/MM/YYYY HOUR
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sur le bas du seau On the bottom of the bucket
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
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)	730
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	760
Type de palette	Pallet type	EURO pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 * 80 * 115

<b>Produit concerné par le e-métrologique :</b>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
<i>Product concerned by the e-metrological mark:</i>	x Non / No

Délice & Création Export - 7 rue Henri Navier, 78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. Délice & Création Export se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.

The information in this document is given for information purposes only. Délice & Création Export reserves the right to modify these elements without notice.

Version originale / Original version: E.QUA.008\_27/02/2025 + déclaration fournisseur DDM, conditions de stockage de Janvier 2025 / Supplier BBD, storage conditions statement from January 2025