

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	MAJ LE / UPDATE ON : 23/01/2024
		PAR / BY: JD
		VERSION D'ORIGINE / ORIGINAL VERSION: E.QUA.008 - 04/10/2023

**BATON BOULANGER 44% 300DGF X1.6KG
CHOC.STICKS.300 DGF 44% 1.6KG**



Description du produit / Product description

Code produit Déllice & Création Export <i>Déllice & Création Export product code</i>		300102 - 002114	
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		BATONS CHOCOLAT - CACAO 44% MINIMUM - DGF SERVICE <i>CHOCOLATE STICKS - COCOA SOLID 44% MINIMUM - DGF SERVICE</i>	
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		CHOCOLAT <i>CHOCOLATE</i>	
Marque <i>Brand</i>		DGF SERVICE	
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	3584730021148	
	Code du colis / Pack gencod:	13584730021145	
Code douanier <i>Customs code</i>		18063290	
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Batons de chocolat - 8cm - Type 300 <i>Chocolate stick - 8 cm Type 300</i>	
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>		France	
Numéro d'enregistrement FDA <i>FDA registration number</i>		sales entity: 11 46 92 14 588 production and packing entity: 19 25 02 87 988	
Code emballer du site de conditionnement <i>Packer code of the packaging site</i>		66136 CD	
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		Oui / Yes	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Batons de chocolat résistants à la cuisson - peuvent être consommé en l'état Baking resisitant long chocolate sticks. Can be consumed as is
--

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme vanille. Cacao : 44% minimum Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier : sunflower lecithin (E322), vanilla flavouring. Cocoa solids : 44% minimum May contain traces of nuts and milk.

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>
Sucre / Sugar	54,47	betterave et/ou canne à sucre / beet and/or cane	Europe, Fidji
Pâte de cacao / Cocoa mass	44	fèves de cacao / cocoa beans	Côte d'Ivoire, Ghana
Beurre de cacao / Cocoa butter	1	fèves de cacao / cocoa beans	Angola, Brésil, Bénin, Cameroun, Colombie, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Equateur, Gabon, Ghana, Guinée, Haiti, Honduras, Inde, Indonésie, Libéria, Madagascar, Malaisie, Mexique, Nicaragua, Nigeria, Ouganda, Panama, Pérou, République Dominicaine, Saotomé, Sierra Leone, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Vietnam
Emulsifiant: lécithine de tournesol / Emulsifier: sunflower lecithin (E322)	0,5	tournesol / sunflower	Europe, Canada, Uruguay, Australie
Arôme vanille / Vanilla flavour	0,03	Supports d'arôme : betterave, maïs, pomme de terre + vanille et/ou vanilline	Monde
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>
730	A conserver entre 15° C et 18° C à l'abri de la lumière, de l'humidité	Jusqu'à fin DDM sous réserve du respect des bonnes conditions de stockage	A conserver entre 15° C et 18° C à l'abri de la

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	500	kcal
Energie / Energy	2091	kJ
Matières grasses / Fat	25	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	15	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	7,5	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	0,9	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0	g
Glucides / Carbohydate	59	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	56	g
o polyols	0	g
o amidon / starch	0	g
Fibres alimentaires / Fibre	7,6	g
Protéines / Protein	6	g
Sel / Salt	0,02	g
Sodium	7	mg
Cholestérol / Cholesterol	0,8	mg
Calcium	35	mg
Potassium	195	mg
Vitamine C / Vitamin C	0	mg
Vitamine A / Vitamin A	0,8	µg
Fer / Iron	5	mg
Cendres / Ashes	1500	mg

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	typique du chocolat typical of chocolate
Texture / Texture	typique du chocolat - pas de grain en bouche typical of chocolate - no roughness when eating
Aspect / Appearance	typique du chocolat typical of chocolate
Couleur / Colour	typique du chocolat typical of chocolate
Odeur / Smell	typique du chocolat typical of chocolate

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Flore mésophile / Aerobic mesophiles	< 5000 / g	NF EN ISO 4833-1 Octobre 2013	1 / mois / month
Entereobacteriaceae	<10 / g	REBECCA CF NF ISO 21528-2 12/04	1 / mois / month
E.coli	<10 / g	REBECCA CF NF ISO 16649-2 07/01	1 / mois / month
Salmonella	absence / 25g	RIDASCREEN - NF EN ISO 6579 12/2002	1 / mois / month
Staphylocoques pathogènes / Staphylococcus pathogenic	absence / g	NF EN ISO 6888-3 Juin 2003	1 / mois / month
Moisissures / Moulds	< 50 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008	1 / mois / month
Levures / Yeast	< 50 / g	NF ISO 21527-2 Novembre 2008	1 / mois / month

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Calibre	1,6kg/boîte	pesée
Calibre	1,6kg/box	weighting
Poids net	1,6kg	toutes les heures
Net weight		every hour
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Humidité Moisture	< 1,5%	
Pesticides Pesticids	conforme au règlement CE 396/2005 comply with UE regulation 396/2005	au moins 1 analyse / an / matière première at least 1 analysis / year / raw material
Métaux lourds	conforme au règlement CE 1881/2006 et amendements	au moins 1 analyse / an / matière première + 12 analyse / an sur l'ens ref chocolat pour cadmium

Heavy metals	comply with UE regulation 1811/2006 and its amendments	at least 1 analysis / year / raw material + 12 analyses / year among all chocolate recipes for cadmium
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n°1333/2008 Compliant to the EC regulation n°1333/2008	
Saccharose / Sucrose	54,5 (+/-3,0)%	
Graisse / Fat	25,4 (+/-2,0)%	
Défauts / Defects		
Corps étrangers Foreign Bodies	détecteur de particules métalliques / metal particle detector filtre / filter	en continu / continuously en continu / continuously

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Présence possible par contamination croisée (1) 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	oui / yes
☐ 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	oui / yes (lécithine) - pas de contamination croisée / pas d'étiquetage requis
☐ 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	oui / yes (contamination croisée possible avec dextrose de blé en tant que support d'arôme - cette contamination n'est pas notée car les quantités sont infimes et sous le seuil de détection/ as a flavour carrier - this contamination is not noted because the quantities are minute and below the detection threshold)
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	oui / yes
Amande / Almond	non / no	oui / yes
Noisette / Hazelnut	non / no	oui / yes
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 pécan / 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 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

☐ 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially hydrogenated fats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

exempt de colorant azoïque	free from azo color	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme Si non: - Membre RSP0 - Numéro RSP0 - Certificat green palm	free from palm oil If no - Member RSP0 - RPSO number - Green Palm Certificate	<input checked="" type="checkbox"/> <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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from other meats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetelian diet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halala» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allégations ? Si oui, lesquelles ?	Allegations / Nutrition claims? If yes, which ones?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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	Etui en carton de couleur orange / Orange cardboard case
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non / No
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	324 x 91 x 71
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,058 kg
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1,6 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,658 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)	N/A
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	N/A
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 : MM AAAA Numéro Lot : UUAQQQ Date Prod : JJ MM AA BBD : MM AAAA Batch number : UUAQQQ Prod date : JJ MM AA
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sur le côté droit de l'emballage primaire / on the right of the primary packaging
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton marron neutre / Neutral brown cardboard à partir du lot 053080 / from batch 053080
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	15
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	461 x 331 x 221 DDM : MM AAAA Numéro Lot : UUAQQQ Date Prod : JJ MM AA BBD : MM AAAA Batch number : UUAQQQ Prod date : JJ MM AA
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	Numéro Lot : UUAQQQ Date Prod : JJ MM AA BBD : MM AAAA Batch number : UUAQQQ Prod date : JJ MM AA
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Numéro Lot : UUAQQQ Batch number : UUAQQQ
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	24
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	25,19
Pallettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	5
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	6
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	30
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	720
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	773,7
Type de palette	Pallet type	Palette bois / wood pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	1200x800x1476

Produit concerné par le e-métrologique :	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	<input checked="" type="checkbox"/> 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.