

COMPOTE POMME PATIS 24%DGF BTE 5/1 PASTRY APPLE COMPOTE 24% 5/1



Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale <i>Délíce & Création Centrale product code</i>		300254 - 003276
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		Compote de pommes pâtisseries 24% <i>Pastry apple compote 24%</i>
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		Compote de pommes pâtisseries - Extrait sec 24% min <i>Pastry apple compote - DW 24% min</i>
Marque <i>Brand</i>		DGF
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / <i>Unit gencod:</i>	3 584730 032762
	Code du colis / <i>Pack gencod:</i>	13584730032769
Code douanier <i>Customs code</i>		20079950
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Compote de pommes pâtisseries à 24% d'extrait sec <i>Apple compote for pastry 24% of dry extract</i>
Code emballeur du site de conditionnement <i>Packer code of the packaging site</i>		EMB19121
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		p Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Prêt à l'emploi / Ready to use

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Pomme min 93% (origine UE), sucre.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Apple min 93% (EU origin), sugar.

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>
Pomme / Apple	93,50%	végétale / vegetable	France, Espagne, Pologne, Belgique, Portugal, Italie / France, Spain, Poland, Belgium, Portugal, Italy
Sucre / Sugar	6,50%	végétale (betterave) / vegetable (beet)	France
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>
--	--	---	---

1080 jours / days	à conserver au sec et à température ambiante / keep in a cool and dry place at room temperature	3 jours / days	Transvaser dans un autre récipient propre et hermétique, conserver au réfrigérateur (0° / + 4° C) et consommer dans les trois jours (dans des conditions normales d'utilisation) / keep in a clean and airtight container. Keep refrigerated (0° / + 4° C). Consume within 3 days (under normal conditions of use).
-------------------	---	----------------	---

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g	ou □ Pour 100ml / Per 100ml
Energie / Energy	106	kcal
Energie / Energy	447	kJ
Matières grasses / Fat	0,5	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0,2	g
Glucides / Carbohydrate	24	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	22	g
Fibres alimentaires / Fibre	1,9	g
Protéines / Protein	< 0,5	g
Sel / Salt	< 0,01	g
Sodium		mg

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	caractéristique du fruit / characteristic of the fruit
Texture / Texture	homogène épaisse / homogeneous thick
Aspect / Appearance	brillant / bright
Couleur / Colour	jaune / yellow
Odeur / Smell	caractéristique du fruit / characteristic of the fruit

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germe recherché Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Non concerné : l'usage pour ces produits est d'appliquer la norme V08-408 relative au contrôle de la stabilité microbiologique des aliments Not relevant : the use for these products is to apply the V08-408 standard for the control of the microbiological stability of foods		

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Caractéristiques physiques / physical characteristics	
Poids unitaire cuit / pré-cuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight	4250g
TU1	4186,3g
TU2	4122,6
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics	
Brix	24,5° brix (24 à 27° Brix)
pH	3,7 (3 à 4,3)
Pesticides	Conforme au règlement CE n° 396/2005 Compliant to the EC regulation n° 396/2005
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n° 1881/2006 Compliant to the EC regulation n° 1881/2006
Présence d'additifs**	Conforme au règlement CE n° 1333/2008 Compliant to the EC regulation n° 1333/2008

Défauts / Defects	
Corps étrangers Foreign Bodies	absence absence

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	Non / non
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	Non / no	Non / non
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	Non / no	Non / non
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	Non / no	Non / non
☐ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	Non / no	Non / non
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	Non / no	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 / no	Non / non
Blé / Wheat	Non / no	Non / non
Avoine / Oat	Non / no	Non / non
Orge / Barley	Non / no	Non / non
Epeautre / Spelt	Non / no	Non / non
Seigle / Rye	Non / no	Non / non
Kamut	Non / no	Non / non
Triticale	Non / no	Non / non
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	Non / no	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 / no	Non / non
Amande / Almond	Non / no	Non / non
Noisette / Hazelnut	Non / no	Non / non
Pistache / Pistachio	Non / no	Non / non
Noix de cajou / Cashew nut	Non / no	Non / non
Noix du Brésil / Brazil nuts	Non / no	Non / non
Noix de macadamia / Macadamia nut	Non / no	Non / non
Noix de pécan / Pecan nut	Non / no	Non / non
Noix / Walnut	Non / no	Non / non
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeriac and products thereof	Non / no	Non / non
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	Non / no	Non / non
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Non / no	Non / non
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Non / no	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 / no	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially hydrogenated fats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant azoïque	free from azo color	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme	free from palm oil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si non:	If no:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Membre RSPO	- Member RSPO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Numéro RSPO	- RPSO number	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Certificat green palm	- Green Palm Certificate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	b	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	b	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from other meats	b	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	b	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetelian diet	b	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	b	<input type="checkbox"/>
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)	b	<input type="checkbox"/>
Allégations ? Si oui, lesquelles ?	Allegations / Nutrition claims? <i>If yes, which ones?</i>	<input type="checkbox"/>	b

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	boîte métal avec fond métal / metal can with metal bottom
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	x
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	hauteur=235mm diamètre=153mm / height = 235mm diameter = 153mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,69 kg
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	4,25 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	4,94 kg
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	4100 ml
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...)	marquage jet d'encre : code lot = lettre année + quantième et DLUO = JJ/MM/AAAA / ink jet marking: batch n° = year letter + day of the month and Best Before Date = DD / MM / YYYY
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sur le couvercle / on the lid
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Film rétractable
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	3
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	longueur 461mm, largeur 155mm et hauteur 306mm / length 461mm, width 155mm and height 306mm
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	non concerné / not concerned
Codification du numéro de lot	Batch number signification	non concerné / not concerned
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	12,75 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	15,21 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	11 colis par couche / 11 trays per layer
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5 couches par palette / 5 layers per pallet
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	55 colis par palette / 55 trays per pallet
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	701,3 kg
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	861,6 kg
Type de palette	Pallet type	palette europ / european pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	longueur 120 cm, largeur 80 cm et hauteur 168 cm / length 120 cm, width 80 cm and height 168 cm

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