

**POIRE WILLIAM DEMI SIROP DGF 3/1
PEAR IN SYRUP YELLOW SIZE 1 3/1**



Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale / Export Délíce & Création Centrale / Export product code	300576
DESIGNATION COMMERCIALE	DEMI-POIRES WILLIAMS
Commercial designation	Anglais/in english: WILLIAMS PEAR HALVES IN LIGHT SYRUP
DESIGNATION LEGALE DE VENTE	DEMI-POIRES WILLIAMS PRESERVEES
Product legal name	Anglais/in english: WILLIAMS PEAR HALVES IN LIGHT SYRUP
Marque Brand	DGF
Code EAN EAN code	Code de l'unité 3584730031277
Code douanier Customs code	20084051
Site de dernière transformation Last processing factory	ITALIE ITALY
Démarche HACCP	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Poires Williams au sirop léger, qui peuvent être utilisées telles quelles ou comme ingrédient pour la pâtisserie, les desserts etc. / Pear halves in light syrup. Can be used as it is or as an ingredient for pastry, desserts etc..

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français	INGRÉDIENTS : Demi-poires (55%), eau, sucre, correcteur d'acidité: acide citrique (E330)
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Halves pears (55%), water, sugar, acidity regulator: citric acid (E330)

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
Demi-poires / halves pears	55,4	Végétale / Plant	Italie / Italy
eau / water	38,59	Minérale / Mineral	Italie / Italy
sucre / sugar	6	Végétale / Plant	France Italie/Italy
Acide citrique E330 / citric acid E330	0,01	Végétale / Plant	Autriche, Belgique Austria, Belgium
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 Shelf life before opening	Stockage avant ouverture Storage conditions before opening (temperature, humidity...)	Durée de vie après ouverture (jours) Shelf life after opening (days)	Stockage après ouverture Storage conditions after opening (temperature, humidity...)
1095 jours / days	A conserver à température ambiante dans un endroit sec. Ambient temperature in a dry place	3 jours / days	A conserver dans un récipient hermétique, à 0 + 4°C. Store in an hermetically sealed container at 0 + 4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	62	kcal
Energie / Energy	264	kJ
Matières grasses / Fat	<0,1	g
Dont - of which		
o Acides gras saturés / Saturated	0,01	g
Glucides / Carbohydrate	14	g
Dont - of which		
o Sucres / Sugars	13	g
Fibres alimentaires / Fibre	3	g
Protéines / Protein	<0,5	g
Sel / Salt	0,02	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 <i>Target / Tolerance</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Goût / Taste	Naturel et caractéristique, sans aucun goût étranger ou de boîte / Full natural and characteristic canned pear flavour without any off flavour or tin taste	2h
Texture / Texture	Tendre mais non pas au point d'en perdre leur présentation, ni trop fermes; chamue / Homogenous tender, but not to the point of losing presentation fleshy	2h
Aspect / Appearance	Demi-paires Pear halves	2h
Couleur / Colour	Crème uniforme ou jaune pâle / Uniform cream or pale yellow	2h
Odeur / Smell	Fruité fleuri, pas d'odeur étrangère/ Fruity flowered, no foreign smell	2h

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Flore totale / Total viable count	<100	PCA 30°C, 3 jours / days	Si le test d'incubation est non-conforme / If incubation test is non-compliant
Levures / Yeasts	<10	MEA 22°C 4-5 jours / days	Si le test d'incubation est non-conforme / If incubation test is non-compliant
Moisissures / Moulds	<10	MEA 22°C 4-5 jours / days	Si le test d'incubation est non-conforme / If incubation test is non-compliant
Bactéries lactiques / Lactic Bacteria	<10	MRS 37°C 2 jours / days	Si le test d'incubation est non-conforme / If incubation test is non-compliant
Test d'incubation / Incubation test	négatif / negative	37° C 14 jour (méthode équivalente à la norme AFNOR n. NF V 08-408)	2 par lot / 2 cans per batch

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Caractéristiques physiques / Physical characteristics			
Calibre Calibre	25-33	Nombre de fruits par boîte - Méthode interne <i>Number of fruits per box - Internal method</i>	1 h
Poids net égoutté / Net drained weight	1440 g	Méthode d'analyse présentée dans l'annexe IV de la décision CTCPA n. 91 - Conserves de fruits appertisés (ou autre équivalente) <i>Analytical method presented in Annex IV of CTCPA Decision No. 91 - Canned appertized fruit (or equivalent)</i>	1h
Poids net / Net weight	2600 g	mesure du poids pour le marquage 'e' EU directive 76/211 CEE ITALINA REG 690/78 <i>weight measurement for 'e' marking EU directive 76/211 CEE ITALINA REG 690/78</i>	2h
TU1	2561 g	mesure du poids pour le marquage 'e' <i>weight measurement for 'e' marking</i>	2h
TU2	2552 g	mesure du poids pour le marquage 'e' <i>weight measurement for 'e' marking</i>	2h
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Brix	14-16	Réfractomètre / Refractometer	1h
pH	3,6-4,0	pH-mètre / Potentiometric	1h
Pesticides / Pesticids	Conforme au règlement CE n°396/2005	Laboratoire externe / External laboratory	1 fois par saison / 1 x season
Métaux lourds / Heavy metals	Conforme au règlement (UE) 2023/915	Laboratoire externe / External laboratory	1 fois par saison / 1 x season
Qualité des fruits / Fruit quality	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, émoultés et débarrassés des parties non comestibles telles que : écorces, pépins, graines calices, parties ligneuses et parties axiales. <i>The fruit used is healthy and ripe enough for canning. They are not deprived of any of their essential elements. They are cleaned, trimmed, trimmed and free of inedible parts such as: peel, seeds, calyxes, woody parts and axial parts (CTCPA comments).</i>		
Défauts / Defects			
Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>	Absent		
Pépins <i>Seeds</i>	5	Dénombrement (Campden grade A) number (Campden grade A)	2h
Nombre de pièces cassées <i>Number of broken pieces</i>	3	Dénombrement (Campden grade A) number (Campden grade A)	2h
Peaux <i>Peels</i>	4	Dénombrement (Campden grade A) number (Campden grade A)	2h

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) <i>Cross contamination on the same production line (1)</i>	Présence dans l'usine <i>Presence in the factory</i>
☐Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	Non / No	Non / No	Non / No
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No

«Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	Non / No	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 spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
Blé / Wheat	Non / No	Non / No	Non / No
Avoine	Non / No	Non / No	Non / No
Orge / Barley	Non / No	Non / No	Non / No
Epeautre	Non / No	Non / No	Non / No
Seigle / Rye	Non / No	Non / No	Non / No
Kamut	Non / No	Non / No	Non / No
Triticale	Non / No	Non / No	Non / No
«Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
«Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland), et produits à base de ces fruits / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
Amande / Almond	Non / No	Non / No	Non / No
Noisette / Hazelnut	Non / No	Non / No	Non / No
Pistache / Pistachio	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de cajou / Cashew nut	Non / No	Non / No	Non / No
Noix du Brésil	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de macadamia / Macadamia nut	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de pecan / Pecan nut	Non / No	Non / No	Non / No
Noix (de grenoble)	Non / No	Non / No	Non / No
«Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
«Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
«Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Non / No	Non / No	Non / No
«Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Non / No	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	Non / No
Glutamate / glutamate	Non / No	Non / No	Non / No
Cacao / Cocoa	Non / No	Non / No	Non / No
Maïs / Maize	Non / No	Non / No	Non / No
Bœuf / Beef	Non / No	Non / No	Non / No
Porc / Pork	Non / No	Non / No	Non / No
Crabe / Crab	Non / No	Non / No	Non / No
Maquereau / Mackerel	Non / No	Non / No	Non / No
Saumon / Salmon	Non / No	Non / No	Non / No
Volaille / Chicken	Non / No	Non / No	Non / No
Azo-colorants / Azo colouring	Non / No	Non / No	Non / No
Lécithine / Lecithine	Non / No	Non / No	Non / No
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	Non / No	Non / No	Non / No
Latex	Non / No	Non / No	Non / No
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	Non / No	Non / No	Non / No
Riz / Rice	Non / No	Non / No	Non / No
Tartrazine E102	Non / No	Non / No	Non / No
Cannelle / Cinnamon	Non / No	Non / No	Non / No
Vanilline	Non / No	Non / No	Non / No
Coriandre / Coriander	Non / No	Non / No	Non / No
Ombellifères / Umbellifereae	Non / No	Non / No	Non / No
Carottes / Carrot	Non / No	Non / No	Non / No
Levure / Yeast	Non / No	Non / No	Non / No
Légumineuses / Leguminous plant	Non / No	Non / No	Non / No
Sarrasin / Buckwheat	Non / No	Non / No	Non / No
Orange / Orange	Non / No	Non / No	Non / No
Kiwi / Kiwi	Non / No	Non / No	Non / No
Pomme / Apple	Non / No	Non / No	Oui / Yes
Pêche / Peach	Non / No	Non / No	Oui / Yes
Banane / Banana	Non / No	Non / No	Non / No
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	Non / No	Non / No	Non / No
Igname / Yam	Non / No	Non / No	Non / No
Gélatine / Gelatine	Non / No	Non / No	Non / No

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

(1) En cas de présence fortuite sur la ligne

Des dispositions spécifiques pour limiter/éliminer les contaminations croisées sont-elles mises en place :	Oui	Non
- Nettoyage humide de la ligne ?	X	<input type="checkbox"/>
- Identification et ségrégation des ingrédients allergènes et des matériels à leur contact ?	X	<input type="checkbox"/>
- Autres (détailler) :	Aucun ingrédient contenant des allergènes répertoriés dans le règlement UE 1169/2011 n'est utilisé dans l'usine de fabrication. / No ingredients containing allergens listed in EU Regulation 1169/2011 are used in the manufacturing plant.	

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 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	free from palm oil	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"/>
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	x	<input type="checkbox"/>
Casher	Kosher	<input type="checkbox"/>	x
Halal	Halal	x	<input type="checkbox"/>
Certifié Halal	Halal certified	<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 FAUX

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 FAUX

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	BOITE METALLIQUE / TIN
		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	OUI/YES
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	155X151,5
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,235
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	2,6
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	3
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	1,44
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	2,65
Marquage et codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production)	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	N° LOT, DDM (JJ/MM/AAAA) BATCH N°, BBE (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.	FARDEAU EN PLASTIQUE TRANSPARENT / TRANSPARENT PLASTIC FILM
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	465X310X160
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	Absence d'étiquette d'identification sur le colis de regroupement / There is not any additional label
Codification du numéro de lot	Batch number signification	L+lettre de l'année+ numéro julien+ lettre de l'équipe (A ou B) / L+Year letter+ Julian number+ shift letter (A or B)
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	15,6
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	18
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	5
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	9
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	45
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	702
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	837
Type de palette	Pallet type	EUROPALETTE / EUROPALLET
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80X120X150

Produit concerné par le e-métrologique :	x Oui / Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	<input 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.

Version originale / Original version: E.QUA.008_30/08/2023 + MAJ recharting packaging