



**SPECIFICATION PRODUIT DESTINE AU MARCHE EXPORT/ PRODUCT TECHNICAL INFORMATION FOR EXPORT MARKET**

REF	ENR-R-DCE- QUA.030
MAJ LE / UPDATE ON	11/02/2025
PAR / BY	JD
VERSION	001

CACAO POUDRE EXTRA ROUGE DGF 1KG  
COCOA POWDER EXTRA RED DGF 1KG



**Description du produit / Product description**

<b>Code produit Délíce &amp; Création Centrale / Export</b> <i>Délíce &amp; Création Centrale / Export product code</i>	037439 / 037791
<b>Désignation commerciale</b> <i>Commercial designation</i>	CACAO POUDRE - EXTRA ROUGE 1KG X10 COCOA POWDER - EXTRA RED 1KG X10
<b>Désignation légale de vente</b> <i>Product legal name</i>	CACAO EN POUDRE MAIGRE LOW FAT COCOA POWDER
<b>Marque</b> <i>Brand</i>	DGF ROYAL
<b>Code EAN</b> <i>Code de l'unité / Unit gencod:</i> <i>Code de l'unité / Unit gencod:</i>	3061437004792 13061437004799
<b>Code douanier</b> <i>Customs code</i>	18050000
<b>Description du produit</b> <i>Supplier product description</i>	cacao en poudre conditionné en un sac 1kg / couleur rouge obtenue par alcalinisation cocoa powder packed in a 1kg bag / red color is obtained by alkalization
<b>Pays de conditionnement</b> <i>Packing country</i>	France
<b>Démarche HACCP</b> <i>HACCP process</i>	Oui / Yes

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

Recettes de biscuits, recouvrir des truffes, glaçage. Use in recipe of biscuits, use of recovering products, chocolate truffles.
---

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

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Poudre de cacao alcalinisée (poudre de cacao, correcteur d'acidité : carbonates de potassium) 100% (teneur en matière grasse : 20/22%)
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Alkalized cocoa powder (cocoa powder, acidity regulator : potassium carbonates) 100% (fat content : 20/22%)

**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>
Poudre de cacao alcalinisée Alkalized cocoa powder (E501i)	100	Cacao : fèves de cacao Correcteur d'acidité: carbonates de potassium : chimique  Cocoa : cocoa beans Acidity regulator: potassium carbonates: chemical	Origine cacao : Afrique de l'Ouest Origine auxiliaires technologiques : Europe Pays de transformation : Pays Bas  Cocoa origin: West Africa Origin of processing aids: Europe Country of processing: Netherlands
<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

<b>Durée de vie avant ouverture</b>	<b>Stockage avant ouverture</b>	<b>Durée de vie/de conservation après ouverture</b>	<b>Stockage après ouverture</b>
-------------------------------------	---------------------------------	---	---------------------------------

Shelf life before opening	Storage conditions before opening (temperature, humidity...)	Shelf life after opening	Storage conditions after opening (temperature, humidity...)
24 mois 24 months	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Between 15°C and 18°C. Store in dry place, away from foreign odours and preserved from direct sunlight.	Jusqu'à fin DDM sous réserve du respect des bonnes conditions de stockage Till the end of the shelf life if good storage conditions are applied	15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites. Between 15°C and 18°C. Store in dry place, away from foreign odours and preserved from direct sunlight.

#### Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
<b>Energie / Energy</b>	376	<b>kcal</b>
<b>Energie / Energy</b>	1560	<b>kJ</b>
<b>Matières grasses / Fat</b>	21	<b>g</b>
<b>Dont – of which</b>		
o <b>Acides gras saturés / Saturates</b>	12,8	<b>g</b>
o Mono-insaturés / Monounsaturates	7,2	<b>g</b>
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	0,7	<b>g</b>
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	<0,02	<b>g</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b>	11,1	<b>g</b>
<b>Dont – of which</b>		
o <b>Sucres / Sugars</b>	0,9	<b>g</b>
o polyols	0	<b>g</b>
o amidon / starch	10,2	<b>g</b>
<b>Fibres alimentaires / Fibre</b>	28,3	<b>g</b>
<b>Protéines / Protein</b>	19,5	<b>g</b>
<b>Sel / Salt</b>	0,076	<b>g</b>
Sodium	30	<b>mg</b>
Cholestérol / Cholesterol	0	<b>mg</b>
Calcium	130	<b>mg</b>
Potassium	3500	<b>mg</b>
Fer / Iron	31	<b>mg</b>
Cendres / Ashes	9,7	<b>mg</b>

#### 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
<b>Goût / Taste</b>	typique du cacao en poudre / typical of cocoa powder
<b>Texture / Texture</b>	typique du cacao en poudre / typical of cocoa powder
<b>Aspect / Appearance</b>	typique du cacao en poudre / typical of cocoa powder
<b>Couleur / Colour</b>	typique du cacao en poudre / typical of cocoa powder
<b>Odeur / Smell</b>	typique du cacao en poudre / typical of cocoa powder

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

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

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

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
<b>Humidité</b> Moisture	< 5%	
<b>Extrait sec</b> Dry extract	> 95%	
<b>Pesticides</b> Pesticids	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	analyse sur matières premières analysis on raw materials
<b>Métaux lourds</b> Heavy metals	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	analyse sur matières premières + cadmium sur chocolat analysis on raw materials + cadmium on chocolate products
<b>Défauts / Defects</b>		
<b>Corps étrangers</b> Foreign Bodies	Absence	aimant + passage via un tamis (4mm) / magnet + sieve (4mm)

**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	oui / yes
☐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	oui / yes
☐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			
Blé / Wheat	non / no	non / no	oui / yes
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			
Amande / Almond	non / no	non / no	oui / yes
Noisette / Hazelnut	non / no	non / no	oui / yes
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 pécan / Pecan nut	non / no	non / no	oui / yes
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 <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	non / no	non / no
Glutamate / glutamate	non / no	non / no	non / no
Cacao / Cocoa	oui / yes	oui / yes	oui / yes
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	oui / yes
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	oui / yes	oui / yes
Vanilline	non / no	oui / yes	oui / yes
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	oui / yes
Kiwi / Kiwi	non / no	non / no	non / no

<b>Pomme / Apple</b>	non / no	non / no	non / no
<b>Pêche / Peach</b>	non / no	non / no	non / no
<b>Banane / Banana</b>	non / no	non / no	non / no
<b>Champignon Matsutake / Matsutake mushroom</b>	non / no	non / no	non / no
<b>Igname / Yam</b>	non / no	non / no	non / no
<b>Gélatine / Gelatine</b>	non / no	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 d'acides gras trans	free from trans fatty acids	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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	free from palm oil	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casher	Kosher	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halal	Halal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certifié Halal	Halal certified	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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	complexe plastique : PET métallisé + PE sac de couleur métallisée + 1 étiquette symbole de recyclage : 7 other  plastic complex: metallized PET + PE metallic colored bag + 1 label recycling symbol: 7 other
		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	<input checked="" type="checkbox"/>
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	125 x 95 x 260 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,012
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,012
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...)	DDM : MM AAAA Numéro Lot : UUAQQQ avec UU : code interne du site de conditionnement / A : dernier chiffre de l'année de conditionnement / QQQ : quantième du jour de conditionnement BBD : MM AAAA Batch number : UUAQQQ with UU : internal code of packing site / A : last digit of packing year / QQQ : calendar day of packing
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sur le côté du sac / on the side of the bag
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	écru - carton
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	10
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	378 x 293 x 312 mm
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	DDM : MM AAAA Numéro Lot : UUAQQQ avec U : code interne du site / A : dernier chiffre de l'année de conditionnement / QQQ : quantième du jour de conditionnement BBD : MM AAAA Batch number : UUAQQQ with U : internal code of factory / A : last digit of packing year / QQQ : calendar day of packing
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Numéro Lot : UUAQQQ avec U : code interne du site / A : dernier chiffre de l'année de conditionnement / QQQ : quantième du jour de conditionnement Batch number : UUAQQQ with U : internal code of factory / A : last digit of packing year / QQQ : calendar day of packing
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	10
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	10,695
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	8
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	40



Poids net palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products net weight (kg)</i>	400
Poids brut palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products gross weight (kg)</i>	452,8
Type de palette	<i>Pallet type</i>	palette EUROP
Dimensions palette (cm)	<i>Pallet dimensions (cm)</i>	120 x 80

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

*Version originale / Original version: E.QUA.008\_CACAO POUFRE - EXTRA ROUGE - 300166 - 01/07/2023*