



SPECIFICATION PRODUIT DESTINE AU MARCHÉ EXPORT/ PRODUCT TECHNICAL INFORMATION FOR EXPORT MARKET

REF	ENR-R-DCE-QUA.030
MAJ LE / UPDATE ON	17/01/2025
PAR / BY	JD
VERSION	001

**GLACAGE CHOC EXTRA NOIR PAE DGF SEAU 3KG
EXTRA DARK CHOC ICING RTU DGF 3KG**



Description du produit / Product description

Code produit Délice & Création Centrale / Export <i>Délice & Création Centrale / Export product code</i>	300907 (ex 306545)
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>	GLACAGE EXPRESS EXTRA NOIR Prêt-à-l'emploi 3kg <i>BLACK EXTRA ICING Ready-to-use 3kg</i>
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>	Glaçage prêt-à-l'emploi au chocolat noir <i>Ready-to-use icing with dark chocolate</i>
Marque <i>Brand</i>	DGF ROYAL
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: 3584733065453 Code du colis / Pack gencod: -
Code douanier <i>Customs code</i>	18062095
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Glaçage prêt-à-l'emploi au chocolat noir 3kg <i>Ready-to-use icing with dark chocolate 3kg</i>
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>	Pays-Bas / the Netherlands
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	X Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Utiliser sur entremets glacé. Faire fondre le glaçage au bain-marie ou au micro-ondes entre 60 et 65°C. Mélanger délicatement à la spatule pour éviter les bulles d'air. Lisser rapidement l'entremets en un seul passage.
Pour on the still-frozen dessert. Warm in a microwave or bain-marie at 60/65°C. Stir gently with a spatula to prevent air bubbles. Spread and smooth using a palette knife in a quick

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, chocolat noir de couverture 19% (origine UE et non-UE) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine (tournesol), arôme naturel), eau, humectant : glycérol, poudre de cacao à teneur réduite en matière grasse, sucre, agent gélifiant : pectines, acidifiants : acide malique, lactate de calcium ; conservateur : sorbate de potassium, correcteurs d'acidité : phosphates de calcium, diphosphates ; arôme naturel. Peut contenir des traces de lait.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: glucose-fructose syrup, glucose syrup, dark chocolate couverture 19% (EU and non-EU origin) (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: lecithin (sunflower), natural flavouring), water, humectant: glycerol, fat-reduced cocoa powder, sugar, gelling agent: pectins, acid: malic acid, calcium lactate; preservative: potassium sorbate, acidity regulators: calcium phosphates, diphosphates, natural flavouring. May contain traces of 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>
Sirop de glucose fructose / Glucose-fructose syrup	25	blé /wheat - vegetal	Belgique / Belgium
Sirop de glucose / Glucose syrup	23	blé /wheat - vegetal	France
Chocolat noir de couverture / Dark chocolate couverture	19		
- pâte de cacao / cocoa mass : 52%		fèves de cacao / cocoa bean - vegetal	Côte d'Ivoire, Ghana / Ivory Coast, Ghana
- sucre / sugar : 35%		betterave / beet - vegetal	Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Chypre, République tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Fidji / Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Fiji

- beurre de cacao / cocoa butter : 12%		fèves de cacao / cocoa bean - vegetal	Angola, Brésil, Bénin, Cameroun, Colombie, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Équateur, Gabon, Ghana, Guinée, Haïti, Honduras, Inde, Indonésie, Libéria, Madagascar, Malaisie, Mexique, Nicaragua, Nigeria, Ouganda, Panama, Pérou, République Dominicaine, Saotome, Sierra Leone, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Vietnam / Angola, Brazil, Benin, Cameroon, Colombia, Costa Rica, Ivory Coast, Ecuador, Gabon, Ghana, Guinea, Haiti, Honduras, India, Indonesia, Liberia, Madagascar, Malaysia, Mexico, Nicaragua, Nigeria, Uganda, Panama, Peru, Dominican Republic, Saotome, Sierra Leone, Tanzania, Thailand, Togo, Vietnam
- émulsifiant E322 lécithine / emulsifier E322 lecithin : <2%		tournesol / sunflower - vegetal	Europe, Canada, Uruguay, Australie / Australia
- arôme naturel / natural flavouring : <2%		vanille / vanilla	Comores, Madagascar, Europe / Comoros, Madagascar, Europe
Eau / Water	18	eau / water	Pays -bas / The Netherlands
Humectant: glycérol E422	8	colza / rapeseed - vegetal	Allemagne, France, Roumanie, Luxembourg, Bulgarie, Hongrie, Royaume-Uni, Australie, Ukraine / Germany, France, Romania, Luxembourg, Bulgaria, Hungary, UK, Australia, Ukraine
Poudre de cacao à teneur réduite en matière grasse / Fat-reduced cocoa powder	6	fèves de cacao / cocoa bean - vegetal	Bénin, Burkina Faso, Cap-Vert, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Libéria, Mali, Mauritanie, Niger, Nigeria, Sénégal, Sierra Leone, Togo / Benin, Burkina Faso, Cape Verde, Ivory Coast, Gambia, Ghana, Guinea, Guinea-Bissau, Liberia, Mali, Mauritania, Niger, Nigeria, Senegal, Sierra Leone, Togo.
Sucre / Sugar	0,5	betterave / beet - vegetal	Pays -bas / The Netherlands
Agent gélifiant E440ii pectines / Gelling agent E440ii pectins	0,1	citron / citrus - vegetal	France
Acidifiants : E296 acide malique, E327 lactate de calcium / Acids: E296 malic acid, E327 calcium lactate	0,1	anhydride maléique - synthétique / maleic anhydride - synthetic canne à sucre et source minérale - Minéral / sugar cane and mineral source - Mineral	Canada, Pays-Bas / The Netherlands
Conservateur E202 sorbate de potassium / Preservative E202 potassium sorbate	0,1	synthétique / synthetic	Allemagne / Germany
Correcteurs d'acidité : E341iii phosphates de calcium, E450i diphosphates / Acidity regulators: E341iii calcium phosphates, E450i diphosphates	0,1	synthétique / synthetic	France
Arôme naturel / Natural flavouring	0,1		Espagne / Spain
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 après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
730	Conserver dans un endroit frais et sec, températures comprises entre 15 et 20°C. Store in a cool and dry place between 15°-20°C.	La durée de vie est déterminée pour les produits dont le conditionnement n'a pas été ouvert. La durée de vie après ouverture pourra être influencé par la façon dont les produits sont utilisés, manipulés et reconditionnés puis stockés à nouveau. Dans le cadre d'une utilisation normale, de conditionnement correct et dans le cadre d'un stockage normal après utilisation, le produit peut théoriquement être gardé jusqu'à la fin de la durée de vie. The shelf life is determined for products in unopened packaging. The shelf life after opening will be influenced by how the products are handled and used and how the product will be repacked before storage again. In normal use, good packing and correct storage of the products after use, the product can theoretically be kept until the end of the shelf life.	Après ouverture, conserver entre 15 et 20°C After opening, store at 15-20°C

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	302	kcal
Energie / Energy	1268	kJ
Matières grasses / Fat	8,1	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	5,1	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	2,7	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	0,3	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0	g
Glucides / Carbohydrate	55,9	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	46,4	g
o polyols	8,1	g
o amidon / starch	1,4	g
Fibres alimentaires / Fibre	3,8	g
Protéines / Protein	2,6	g
Sel / Salt	0,50	g
Cholestérol / Cholesterol	0,2	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>	Fréquence <i>Frequency</i>

Goût / Taste	chocolat noir / dark chocolate	Chaque lot / Each batch
Texture / Texture	pâteux / pasty	
Aspect / Appearance	pâteux / pasty	
Couleur / Colour	brun / brown	
Odeur / Smell	chocolat / chocolate	

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Flore aérobie mésophile totale / Total viable count	<1000 CFU/g	ISO 4833-1
Levures et moisissures / Yeasts & moulds	<500 CFU/g	ISO 21527-1
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	< 100 CFU/g	ISO 21528-2
Salmonelles / Salmonella	absent in 25 g / Abs dans 25 g	ISO 6579

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	66,0-70,0	Brix mètre / Brix meter
pH	5,4-5,8	pH mètre / pH meter
Aw Aw	<0,819	
Pesticides Pesticids	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	
Présence d'additifs Additives	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	
Défauts / Defects		
Corps étrangers Foreign Bodies	Fe: 1,5 mm; non-Fe: 1,5mm; SS/inox: 2,5mm	Détection métaux Metal detection

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) Cross contamination on the same production line (1)	Présence dans l'usine Presence in the factory
☐Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	No / Non	Oui / Yes	Oui / Yes
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	No / Non	No / Non	Oui / Yes
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	No / Non	No / Non	No / Non
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	No / Non	No / Non	No / Non
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	No / Non	No / Non	Oui / Yes
☐Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	No / Non	No / Non	No / 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 spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	No / Non	No / Non	Oui / Yes
Blé / Wheat	No / Non	No / Non	Oui / Yes
Avoine	No / Non	No / Non	Oui / Yes
Orge / Barley	No / Non	No / Non	No / Non
Epeautre	No / Non	No / Non	No / Non
Seigle / Rye	No / Non	No / Non	No / Non
Kamut	No / Non	No / Non	No / Non
Triticale	No / Non	No / Non	No / Non
☐Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	No / Non	No / Non	No / Non
☐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	No / Non	No / Non	Oui / Yes
Amande / Almond	No / Non	No / Non	Oui / Yes
Noisette / Hazelnut	No / Non	No / Non	No / Non
Pistache / Pistachio	No / Non	No / Non	No / Non
Noix de cajou / Cashew nut	No / Non	No / Non	No / Non
Noix du Brésil	No / Non	No / Non	No / Non
Noix de macadamia / Macadamia nut	No / Non	No / Non	No / Non
Noix de pécan / Pecan nut	No / Non	No / Non	No / Non
Noix (de grenoble)	No / Non	No / Non	No / Non

«Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	No / Non	No / Non	No / Non
«Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	No / Non	No / Non	No / Non
«Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	No / Non	No / Non	No / Non
«Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	No / Non	No / Non	No / 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	No / Non	No / Non	No / Non
Glutamate / glutamate	No / Non	No / Non	No / Non
Cacao / Cocoa	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Mais / Maize	No / Non	No / Non	No / Non
Bœuf / Beef	No / Non	No / Non	No / Non
Porc / Pork	No / Non	No / Non	No / Non
Crabe / Crab	No / Non	No / Non	No / Non
Maquereau / Mackerel	No / Non	No / Non	No / Non
Saumon / Salmon	No / Non	No / Non	No / Non
Volaille / Chicken	No / Non	No / Non	No / Non
Azo-colorants / Azo colouring	No / Non	No / Non	No / Non
Lécithine / Lecithine	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	No / Non	No / Non	No / Non
Latex	No / Non	No / Non	No / Non
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	No / Non	No / Non	No / Non
Riz / Rice	No / Non	No / Non	No / Non
Tartrazine E102	No / Non	No / Non	No / Non
Cannelle / Cinnamon	No / Non	No / Non	No / Non
Vanilline	No / Non	No / Non	No / Non
Coriandre / Coriander	No / Non	No / Non	No / Non
Ombellifères / Umbellifereae	No / Non	No / Non	No / Non
Carottes / Carrot	No / Non	No / Non	No / Non
Levure / Yeast	No / Non	No / Non	No / Non
Légumineuses / Leguminous plant	No / Non	No / Non	No / Non
Sarrasin / Buckwheat	No / Non	No / Non	No / Non
Orange / Orange	No / Non	No / Non	No / Non
Kiwi / Kiwi	No / Non	No / Non	No / Non
Pomme / Apple	No / Non	No / Non	No / Non
Pêche / Peach	No / Non	No / Non	No / Non
Banane / Banana	No / Non	No / Non	No / Non
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	No / Non	No / Non	No / Non
lgname / Yam	No / Non	No / Non	No / Non
Gélatine / Gelatine	No / Non	No / Non	No / Non

« Liste des allergènes majeurs selon le règlement 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 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	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	X	<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.

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	PP, seau / bucket = noir / black, couvercle / lid = noir / black 
 PETE HDPE V LDPE PP PS OTHER		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	oui / yes
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	Diamètre / Diameter : 201.5 mm ; hauteur / height : 138 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,12
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	3
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	3,12
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...)	AAA-MM-JJ, 1/1/321-16 = charge/ n° palette / jour de production - année production. YYYY-MM-DD, 1/1/321-16 = charge/ palette/ prod day – prod year
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	haut du saut / top edge of the bucket
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	24
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	6
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	144
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	432
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	480
Type de palette	Pallet type	euro
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80x120 cm

Produit concerné par le e-métrologique :	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	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_21/09/2023