



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

REF	ENR-R-DCE-E.QUA.008-22/01/2018- v001
MAJ	14/11/2022
BY/PAR	CS
REVISION	001

**CARAMEL AU BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP
CARAMEL WITH HALF-SALTED BUTTER PDO FROM ISIGNY**

Description du produit / Product description

Code produit Déllice & Création Centrale <i>Déllice & Création Centrale product code</i>		011807 _ 300537	
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		CARAMEL AU BEURRE (BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP) 3 kg CARAMEL WITH BUTTER (SEMI-SALTED BUTTER AOP ISIGNY)	
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		CARAMEL AU BEURRE (BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP) CARAMEL WITH BUTTER (SEMI-SALTED BUTTER AOP ISIGNY)	
Marque <i>Brand</i>		DGF ROYAL	
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	3584730058335	
Code douanier <i>Customs code</i>	Code du colis / Pack gencod:	35847310118076	
Description du produit		Le caramel est un caramel au beurre obtenu par l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres alimentaires, du lait et du beurre demi-sel d'Isigny AOP. Il est épaissi après caramélisation, à l'aide d'épaississant, pour lui donner des propriétés spécifiques de nappage. Il présente un goût et une odeur caractéristiques de caramel au beurre. La matière sèche non grasse et la matière grasse provenant du lait sont en quantités supérieures au seuil minimum du code d'usage de la confiserie définissant la dénomination "caramel au beurre".	
Supplier product description		<i>The caramel flakes are obtained by the controlled action of heat on food sugars, milk and half-salt butter AOP Isigny. They are crushed and sieved after caramelization to obtain calibrated flakes. They have a characteristic taste and smell of salted butter caramel. The non-fat dry matter and the milk fat are in quantities greater than the minimum threshold of the confectionery use code defining the name "butterscotch".</i>	
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>		42110 FEURS, France	
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire <i>Sanitary identification mark / Sanitary approval number</i>		N/A	
Code emballeur du site de conditionnement <i>Packer code of the packaging site</i>		EMB69141A	
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		Oui	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Fourrage ou nappage de biscuits, barres chocolatées, barres de céréales, chocolats, confiserie, glaces, yaourt et autres produits laitiers...

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	Ingrédients : sirop de glucose-fructose (35%, origine : UE/non UE); LAIT concentré sucré (25% origine : Allemagne); BEURRE demi-sel d'Isigny AOP (20%); sucre (10%); eau; sel (0.5%); épaississant: pectine.
Anglais/in english:	Ingredients: glucose-fructose syrup (35%, origin: EU/non-EU); sweetened condensed MILK (25%, origin: Germany); half salted BUTTER PDO from Isigny (20%); sugar (10%); water; salt (0.5%); thickener: pectin.

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 / Syrup of glucose	35	Blé / Maïs <i>Wheat, corn</i>	FRANCE / ALLEMAGNE / ITALIE / ROUMANIE / HONGRIE / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE / BULGARIE / SLOVÉNIE / BELGIQUE / PAYS-BAS / ESPAGNE / UKRAINE FRANCE / GERMANY / ITALY / ROMANIA / HUNGARY / CZECH REPUBLIC / BULGARIA / SLOVENIA / BELGIUM / NETHERLANDS / SPAIN / UKRAINE
Lait concentré sucré / condensed MILK sweet food	25	Animale / Végétale : Vache / Betterave <i>Animal / Vegetable : Cow / Beet</i>	Allemagne / Germany
Beurre demi-sel d'Isigny AOP / SLIGHTLY SALTED BUTTER of Isigny AOP	20	Animale / Minérale : Vache / sel <i>Animal / Mineral : Cow / salt</i>	France
Sucre / Sugar	10	Végétale : Betterave <i>Vegetable : Beet</i>	France
Eau/ Water	9,1	Minérale / Mineral	France
Sel / salt	0,5	Minérale / Mineral	France
Pectine / Pectin	0,4	Végétale : Pomme <i>Vegetable : Apple</i>	France
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 (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>
547	A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine, fermé.	30	A conserver dans un endroit frais et sec, Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine, fermé.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	428	kcal
Energie / Energy	1787	kJ
Matières grasses / Fat	20	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	14	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	61	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	55	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre		g
Protéines / Protéin	2	g
Sel / Salt	1	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 / tolérance <i>Target / Tolerance</i>
Goût / Taste	Caractéristique du caramel Distinctive caramel
Texture / Texture	Epaisse
Aspect / Appearance	Liquide / Liquid
Couleur / Colour	Brun / Brown
Odeur / Smell	Caractéristique du caramel Distinctive caramel

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Entérobactéries / <i>Enterobacteria</i>	< 10 UFC/g	NF V 09-054
Coliformes / <i>Coliforms</i>	< 10 UFC/g	NF V 09-050
<i>E.coli</i>	< 10 UFC/g	Méthode LVD 42
<i>Salmonella</i>	Abs/25g	BIO 12/16-09/05 (SX2)
<i>Listeria</i>	Abs/25g	AES 10/3-09/00
<i>Staphylococcus coagulase + / staphylococcus aureus</i> <i>Staphylococci coagulase + / staphylococcus aureus</i>	<10 UFC/g	NF ISO 6888-3
Flore total / <i>Total plate count</i>	< 50 UFC/g	NF V 08-011 / EN ISO 4833
Flore aérobie mésophile sporulée / <i>Spore-forming total plate count</i>	< 50 UFC/g	NF V 08-602
Levures - moisissures / <i>Yeast - moulds</i>	< 50 UFC/g	NF V 08-036

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Dimensions cru Raw dimensions	NA	
Dimensions cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use dimensions	NA	
Poids unitaire cru Raw unit weight	NA	
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight	NA	
Calibre Calibre	NA	
Autres Others		
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	80 (97-81)	Réfractomètre à 20 °C / Refractometer at 20°C
pH	5,7 (5,2 - 6,2)	pH-mètre (50% dans eau purifiée) - pH-meter (50% in purified water)
Humidité Moisture	0,63 (aw)	
Extrait sec Dry extract	85,20%	Etuve à 60°C sous pression atmosphérique réduite (< 50mm de Hg)
Pesticides Pesticids	Conforme au règlement CE n° 396/2005 <i>Compliant to the EC regulation n° 396/2005</i>	
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE n° 1881/2006 <i>Compliant to the EC regulation n° 1881/2006</i>	
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n° 1333/2008 <i>Compliant to the EC regulation n° 1333/2008</i>	
Matière grasse provenant du lait	19,50%	
Matière sèche non grasse provenant du lait	6,00%	
Défauts / Defects		
Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>		
Autres Others		

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Présence possible par contamination croisée (1) <i>Possible presence by cross contamination (1)</i>
≠Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / <i>Milk products and products thereof (including lactose)</i>	OUI/YES	NON/NO
≠Eufs et ovo produits / <i>Eggs and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Poissons et produits à base de poisson / <i>Fish and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Soja et produits à base de soja / <i>Soybeans and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>	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 / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</i>	OUI/YES - Gluten < 20 ppm (sirop de glucose-fructose exempté d'étiquetage - glucose-fructose syrup has not to be labelled in UE)	NON/NO
Blé / <i>Wheat</i>	OUI/YES - Gluten < 20 ppm (sirop de glucose-fructose exempté d'étiquetage - glucose-fructose syrup has not to be labelled in UE)	NON/NO
Avoine / <i>Oat</i>	NON/NO	NON/NO
Orge / <i>Barley</i>	NON/NO	NON/NO
Epeautre / <i>Spelt</i>	NON/NO	NON/NO
Seigle / <i>Rye</i>	NON/NO	NON/NO
Kamut	NON/NO	NON/NO
Triticale	NON/NO	NON/NO
≠Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and derivatives</i>	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 / <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
Amande / <i>Almond</i>	NON/NO	NON/NO
Noisette / <i>Hazelnut</i>	NON/NO	NON/NO
Pistache / <i>Pistachio</i>	NON/NO	NON/NO
Noix de cajou / <i>Cashew nut</i>	NON/NO	NON/NO
Noix du Brésil / <i>Brazil nuts</i>	NON/NO	NON/NO
Noix de macadamia / <i>Macadamia nut</i>	NON/NO	NON/NO
Noix de pécan / <i>Pecan nut</i>	NON/NO	NON/NO
Noix / <i>Walnut</i>	NON/NO	NON/NO
≠Céleri et produits à base de céleri / <i>Celeri and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>	NON/NO	NON/NO
≠Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂ / <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO₂</i>	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	X	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	X	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially 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"/>
SI non:	If no		
- Membre RSPO	- Member RSPO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Numéro RSPO	- RPSO number		
- 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	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 vegetarian diet	<input type="checkbox"/>	X
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	X
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see general's directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	X	<input type="checkbox"/>
Allégations ?	Allegations / Nutrition claims?	<input type="checkbox"/>	X
Si oui, lesquelles ?	If yes, which ones?		

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 blanc
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	dia 170 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,095
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	3
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	3,095
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 : DD/MM/YYYY LOT : YY + F + Numéro chrono
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.	Carton marron / brown cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	4
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	344 x 344 x 156
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	DDM : DD/MM/YYYY LOT : YY + F + Numéro chrono Indications sur étiquette
Codification du numéro de lot	Batch number signification	YY + "F" + Numéro chrono
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	12
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	12,73
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	6
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	6
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	36
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	432
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	484
Type de palette	Pallet type	Europe
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 x 80
Produit concerné par le e-métrologique :		
Product concerned by the e-metrological mark:		NON / NO

Délice et 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.
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: ENR-R-DCE-E.QUA.008-V001- 05/06/2023