

 Délíce & Création groupe pomona Export	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	MAJ / Update	25/09/2023
		PAR / BY	JD

PRALINE NOISETTE DGF SEAU 6KG
PRALINE 50% HAZELNUT 6KG



Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale <i>Délíce & Création Centrale product code</i>		301039 - 002587
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		Praliné noisettes 50% <i>praline 50% hazelnut</i>
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		Praliné noisettes <i>Hazelnut praline</i>
Marque <i>Brand</i>		DGF royal
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: <i>Code du colis / Pack gencod:</i>	3584730025870
Code douanier <i>Customs code</i>		20081919
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Praliné 50% noisette 6kg <i>Hazelnut 50% praline 6kg</i>
Pays de dernière transformation <i>Last processing country</i>		France
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		x Oui / Yes

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sucre 50%, Noisettes 50% (noisettes 35%, noisettes blanchies 15%), peut contenir des traces d'autres fruits à coque
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Sugar 50%, hazelnut 50%, (hazelnut 35%, blanched hazelnut 15%). May contains traces of other nuts

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>
Sucre / Suagr	50	Betterave - Beet	France
Noisette / Hazelnut	35	Noisette - Hazelnut	Italie, Turquie, Georgie, France, Espagne / Italy, Turkey, Georgia, France, Spain
Noisette blanchie / Blanched hazelnut	15	Noisette - Hazelnut	Italie, Turquie, Georgie, France, Espagne / Italy, Turkey, Georgia, France, 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/de conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
--	--	---	---

730	à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité / Keep away from heat and humidity	730	à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité dans son emballage d'origine, fermé / Keep away from heat and humidity in its own packaging
-----	--	-----	---

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	547	kcal
Energie / Energy	2283	kJ
Matières grasses / Fat	30,4	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	6,4	g
Glucides / Carbohydrate	58,4	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	51,9	g
Fibres alimentaires / Fibre	5	g
Protéines / Protein	7,3	g
Sel / Salt	0	g

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

- d'analyses / analysis
- de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

Nutriscore :



Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Goût / Taste	noisette prononcé / frank hazelnut
Texture / Texture	< 70µm
Aspect / Appearance	fluide, onctueux / fluid, onctuous
Couleur / Colour	brun / brown
Odeur / Smell	noisette prononcé / frank hazelnut

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Flore aérobie à 30° c (TPC)	10 000 ufc/g
Staphylococcus coagulase+ (37° c)	100 ufc /g
Enterobacteries présumées / presumed enterocitricae 30° c	10 ufc /g
levures / yeasts	500 ufc /g
moisissures / moulds	500 ufc/g
salmonelles	non détecté
Listeria monocytogenes	non détecté
E.Coli	1 ufc /g
Bacillus cereus présomptifs (30° c)	100 ufc /g

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Poids net Net weight	6kg	–
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Humidité Moisture	<3%	
Pesticides	Conforme au règlement CE n° 396/2005 Compliant to the EC regulation n° 396/2005	–
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE n° 1881/2006 Compliant to the EC regulation n° 1881/2006	–
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n° 1333/2008 Compliant to the EC regulation n° 1333/2008	
Défauts / Defects		
Corps étrangers Foreign Bodies	0	CCP aimant/tamis/détecteurs

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) / Milk products and products thereof (including lactose)		x
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof		
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof		
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof		
☐ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof		x
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof		
☐ 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		x
Blé / Wheat		x
Avoine / Oat		
Orge / Barley		
Epeautre / Spelt		
Seigle / Rye		
Kamut		
Triticale		
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives		
☐ 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	x	x
Amande / Almond		x
Noisette / Hazelnut	x	x
Pistache / Pistachio		x
Noix de cajou / Cashew nut		x
Noix du Brésil / Brazil nuts		
Noix de macadamia / Macadamia nut		
Noix de pécan / Pecan nut		x
Noix / Walnut		
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof		
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof		
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof		
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof		
☐ 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		

☐ 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 vegetelian diet	x	<input type="checkbox"/>
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 generals directive from codex alimentarus for « Halal » term (CAC/GL1997)	x	<input type="checkbox"/>
Allégations ? Si oui, lesquelles ?	Allegations / Nutrition claims? If yes, which ones?	<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 / 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 : 	<i>Primary packing material (PVC, PP, glass, carton...) and color Precise the recycling symbol for package</i>	PP	
Conditionné sous atmosphère protectrice	<i>Packaged in a protective atmosphere</i>	NON / NO	
Dimensions emballage primaire (mm)	<i>Unit dimensions (mm)</i>	227mm*197mm	
Poids emballage vide (kg)	<i>Empty packaging weight (kg)</i>	0, 183kg	
Poids net unité (kg)	<i>Unit net weight (kg)</i>	6kg	
Poids brut unité (kg)	<i>Unit gross weight (kg)</i>	6.18kg	
Marquage, codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et visuel du marquage	<i>Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)</i>	lot : XX 23S01/2 avec XX= code produit , 23 : année de fabrication, S01 : semaine de fabrication ; /2 : seconde fabrication de la semaine DDM : MM/AAAA date de fabrication : JJ/MM/AAAA	BATCH : XX 23S01/2 with XX= product code , 23 : year of production, S01 : week of production; /2 : production of week BBD : MM/YYYY - Production date: DD/MM/YYYY
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	<i>Traceability marking location (label, side, cover, etc.)</i>	étiquette/label	
Palettisation			
Nombre de colis / couche	<i>Number of packs / layer</i>	20	
Nombre de couches / palette	<i>Number of layers / pallet</i>	5	
Nombre de colis / palette	<i>Number of packs / pallet</i>	100	
Poids net palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products net weight (kg)</i>	600	
Poids brut palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products gross weight (kg)</i>	636	
Type de palette	<i>Pallet type</i>	UE	
Dimensions palette (cm)	<i>Pallet dimensions (cm)</i>	120*140	

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

Cette fiche technique est établie sur la base des informations communiquées par le site de production au moment de sa rédaction. / This technical sheet is based on the information provided by the manufacturing factory at the time of writing.

Date	25/09/2023	Révision	JD
-------------	------------	-----------------	----

V.O: E. QUA.008 FT_TS - V001 - 23/02/2023