

**GLUCOSE SS SULFITE SIROP DGF SEAU 7KG  
GLUCOSE SYRUP WITHOUT SULPHITE**

Description du produit / Product description

<b>Code produit Délíce &amp; Création Centrale</b> <i>Délíce &amp; Création Centrale product code</i>		<b>300661 - 008440</b>
<b>Désignation commerciale</b> <i>Commercial designation</i>		<b>Sirop de glucose</b> <i>Glucose syrup</i>
<b>Désignation légale de vente</b> <i>Product legal name</i>		<b>Sirop de glucose</b> <i>Glucose syrup</i>
<b>Marque</b> <i>Brand</i>		<b>DGF Service</b>
<b>Code EAN</b> <i>EAN code</i>	<b>Code de l'unité / Unit gencod:</b> <i>Code du colis / Pack gencod:</i>	<b>3584730084402</b>
<b>Code douanier</b> <i>Customs code</i>		<b>17023090</b>
<b>Description du produit</b> <i>Supplier product description</i>		<b>Sirop de glucose</b> <i>Glucose syrup</i>
<b>Site de dernière transformation</b> <i>Last processing factory</i>		<b>Pays-Bas</b> <i>The Netherlands</i>

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sirop de glucose
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Glucose syrup

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>
Glucose syrup	100	N/A	Austria, Belgium, France, Germany, The 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

P 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>
24 mois depuis la date de production / 24 months from production date	Conserver fermé dans l'emballage d'origine, éviter la condensation de l'eau / Keep closed in original packaging, avoid condensation of water, ambient temperature and	24 mois depuis la date de production / 24 months from production date	Conserver fermé dans l'emballage d'origine, éviter la condensation de l'eau / Keep closed in original packaging, avoid

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g ou □ Pour 100ml / Per 100ml	
<b>Energie / Energy</b>	<b>1369</b>	<b>kcal</b>
<b>Energie / Energy</b>	<b>322</b>	<b>kJ</b>
<b>Matières grasses / Fat</b>	<b>0</b>	<b>g</b>
<b>Dont – of which</b>		
o Acides gras saturés / Saturates	0	g
o mono-insaturés / Monounsaturates	0	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	0	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0	g
<b>Glucides / Carbohydrate</b>	<b>80,5</b>	<b>g</b>
<b>Dont – of which</b>		
o Sucres / Sugars	29,8	g
o polyols	0	g
o amidon / starch	0	g
<b>Fibres alimentaires / Fibre</b>	<b>0</b>	<b>g</b>
<b>Protéines / Protein</b>	<b>0</b>	<b>g</b>
<b>Sel / Salt</b>	<b>&lt;0,01</b>	<b>g</b>
Sodium	<40	mg

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

P d'analyses / analysis

P de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>
Goût / Taste	Sweet

Texture / Texture	Clear viscous liquid
Aspect / Appearance	Clear viscous liquid
Couleur / Colour	Clear to light yellow
Odeur / Smell	Typical

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Total Plate Count	< 1000 cfu/10g	Every batch
Yeast	< 100 cfu/10g	Every batch
Moulds	< 100 cfu/10g	Every batch

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

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
<b>Caractéristiques physiques / physical characteristics</b>		
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
Brix	82.2 - 83.2	Tous les lots / Every batch
pH	3.5 - 5.5	Tous les lots / Every batch
Humidité Moisture	19 - 20	Tous les lots / Every batch
Pesticides Pesticids	Conforme au règlement CE n° 396/2005 Compliant to the EC regulation n° 396/2005	
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement (UE) 2023/915 Compliant to the regulation (EU) 2023/915	
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n° 1333/2008 Compliant to the EC regulation n° 1333/2008	
<b>Défauts / Defects</b>		
Corps étrangers Foreign Bodies	Le produit passe par un filtre de 0,6 mm / product passes a filter with 0.6 mm aperture	En continue, contrôle du filtre journalier (CCP) / Continuous, daily filter check (CCP)

#### Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Présence possible par contamination croisée (1) Possible presence by cross contamination (1)
☐ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and products thereof (including lactose)	-	-
☐ 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	-	-
☐ 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	-	-
Blé / Wheat	-	-
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	-	-
Amande / Almond	-	-
Noisette / Hazelnut	-	-
Pistache / Pistachio	-	-
Noix de cajou / Cashew nut	-	-
Noix du Brésil / Brazil nuts	-	-
Noix de macadamia / Macadamia nut	-	-
Noix de pécan / Pecan nut	-	-
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 <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>	-	-

« 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	P	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	P	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially hydrogenated fats	P	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	P	<input type="checkbox"/>
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	P	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant azoïque	free from azo color	P	<input type="checkbox"/>
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	P	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme Si non: - Membre RSPO - Numéro RSPO - Certificat green palm	free from palm oil if no - Member RSPO - RPSO number - Green Palm Certificate	P <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	P	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	P	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	P	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from other meats	P	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	P	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetelian diet	P	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	P	<input type="checkbox"/>
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	P	<input type="checkbox"/>
Allégations ? Si oui, lesquelles ?	Allegations / Nutrition claims? If yes, which ones?	<input type="checkbox"/>	P

#### 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.


P 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.

P 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	White PP
		
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	N/A
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	225 x 225 x 183
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,2
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	7
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	7,2
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...)	Lot number, BBD: DD/MM/YYYY
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	label
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	18
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	90
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	630
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	675
Type de palette	Pallet type	Euro pallet wood
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80 x 120 x 110

Engagement du fournisseur sur le respect du e-métrologique : Supplier's commitment to comply with e-metrology :	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
	P 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.

V.O: GLUCOSE SS SULFITE SIROP DGF SEAU 7KG - 30/08/2023 + FT FRN 04/07/2023