
 <p>Déllice & Création groupe pomona Export</p>	FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Page1/6
	PATE A GLACER BRUNE - PALETS 5 KG		
	Code produit :	300914 - 002279	MAJ : 25/09/2023
	Code barre produit :	358473 002279	Révision : JD

**PATE A GLACER BRUNE PALET DGF CT 5KG
DARK GLAZING PASTE – DROPS 5KG**

Description du produit :	<p>Palets de pâte brune au cacao.</p> <p>Poids unitaire : 1.5g environ.</p> <p>Goût: chocolaté Apparence: solide à 20°C, de couleur brune</p>
Conditionnement :	<p>Poche polyéthylène placée dans un carton.</p> <p>Poids net : 5 kg Poids brut : 5.4 kg Dimensions carton : 375 x 275 x 83 mm</p>
Etiquetage :	<p>Etiquette sur carton mentionnant: * Liste des ingrédients * N° de lot : DVXXXXXX-LCXXXXXXXX * DDM : JJ/MM/AAAA</p> <p>Déclaration nutritionnelle (selon règlement INCO CE 1169/2011): Energie: 2405 kJ / 578 kcal Lipides: 41.5g dont acides gras saturés: 38.6g Glucides: 42.7g dont sucres: 40.3g Protéines: 4.8g Fibres: 6.3g Sel: 0.059g</p>
Ingrédients :	<p>Graisses végétales [palmiste, coprah (graisse végétale totalement hydrogénée)], [palmiste], sucre, poudre de cacao maigre, poudre de LACTOSERUM (LAIT), émulsifiants : lécithine de SOJA, polyricinoléate de polyglycérol, arômes. Peut contenir des traces de noisette</p>
Mode d'emploi :	<p>Application : enrobage des pâtisseries.</p> <p>La pâte à glacer n'est pas un chocolat de couverture.</p> <p>Prendre la quantité nécessaire et faire fondre au Bain Marie vers 50°C (jamais à feu nu). Ramener la température à 38-40°C pour emploi.</p>
Conseils d'utilisation :	<p>Bien refermer le sac après emploi.</p>
Conservation :	<p>A consommer de préférence dans les 12 mois après la fabrication.</p>
Conditions de stockage :	<p>Dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec. A conserver entre 15 et 20°C</p>
Code douanier :	<p>18062080</p>

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Page2/6
	PATE A GLACER BRUNE - PALETS 5 KG		
	Code produit :	300914 - 002279	MAJ : 25/09/2023
	Code barre produit :	358473 002279	Révision : JD

**PATE A GLACER BRUNE PALET DGF CT 5KG
DARK GLAZING PASTE – DROPS 5KG**

Procédé de fabrication : Mélange des ingrédients et double-broyage pour obtenir une finesse moyenne.
Tamisage.
Conchage.
Conditionnement.

Produit d'origine : Végétale et animale

Pays d'origine : PAYS-BAS

Composition :

38.8 %	Graisse végétale totalement hydrogénée(palmiste,coprah),graisse végétale (palmiste)
38 %	Sucre
20 %	Poudre de cacao à faible teneur en matières grasses
2.5 %	Poudre de lactosérum
<0.5 %	Emulsifiant : Lécithine de soja (E322)
<0.5 %	Emulsifiant : Polyricinoléate de polyglycérol E476
<1 %	Arômes

Valeurs nutritionnelles :

Extrait sec > 98.5 %	Glucides 42.7 %	Sucres 40.3 %	Fibres alimentaires 6.3 %	Protéines 4.8 %
Matières grasses	Acides gras saturés	Sel	Valeur énergétique	
41.5 %	38.6 %	0.059 %	578 Kcal/100g 2405 KJ/100g	

Caractéristiques microbiologiques :


Critères	Taux (germes / g)	Méthodes d'analyse
Flora totale	< 5 000	ISO 4833
Entérobactéries	< 10	ISO 21528
Levures	< 50	ISO 21527
Moisissures	< 50	ISO 21527
Salmonelles	0/250g	ISO 6579

Caractéristiques physico-chimiques (forme liquide) :

Critères	Valeurs
Viscosité	500 - 600 mPas
Limite d'écoulement	< 0.5 Pa
Finesse	< 40 µm

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE1830-2003.

 Déllice & Création <small>groupe pomona</small> Export	FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Page3/6
	PATE A GLACER BRUNE - PALETS 5 KG		
	Code produit :	300914 - 002279	MAJ : 25/09/2023
	Code barre produit :	358473 002279	Révision : JD

**PATE A GLACER BRUNE PALET DGF CT 5KG
DARK GLAZING PASTE – DROPS 5KG**

Information pour régimes particuliers :

<input checked="" type="checkbox"/> Lait et dérivés	- Oeuf et dérivés	- Poisson et dérivés
- Crustacés et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Soja et dérivés	- Gluten
- Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/> Noix et fruits à coques	- Sésame
- Sulfites (E220->E227) > 10mg/kg	- Lupin et dérivés	- Moutarde et dérivés
- Mollusques et dérivés	- Céleri	

X substance présente dans le produit en tant qu'ingrédient ou composant d'un des ingrédients.

0 possibilité contamination croisée, présence éventuelle de traces de cette substance dans le produit.

- absence de cette substance dans le produit.


Palettisation :

1 couche = 10.00 cartons
1 palette = 10.00 couches = 100 cartons
1 palette = 500 kg net
Type palette :

V.O : 002279 FT V010 – 18/08/2022 + FT FRN 10/05/2022


© DGF Industries Zone Industrielle des Cettons.
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.

 <p>Délíce & Création groupe pomona Export</p>	PRODUCT TECHNICAL SHEET		Page4/6
	DARK PATE A GLACER 5 KG		
	Product Code:	300914 - 002279	Update : 25/09/2023
	Product barcode:	358473 002279	Reviewed: JD

**PATE A GLACER BRUNE PALET DGF CT 5KG
DARK GLAZING PASTE – DROPS 5KG**

Product Description:	<p>Palets of brown cocoa dough.</p> <p>Unit weight: 1.5g approximately.</p> <p>Taste: chocolate Appearance: solid at 20°C, brown color</p>
Conditioning:	<p>Polyethylene bag placed in a cardboard.</p> <p>Net weight: 5 kg Gross weight: 5.4 kg Cardboard dimensions: 375 x 275 x 83 mm</p>
Labelling:	<p>Label on cardboard stating: * List of ingredients * Batch number: DVXXXXXX-LCXXXXXXXXXX * DDM: DD/MM/YYYY</p> <p>Nutrition declaration (according to INCO EC Regulation 1169/2011): Energy: 2 405 kJ / 578 kcal Fat: 41.5g of which saturated fatty acids: 38.6g Carbohydrates: 42.7g of which sugars: 40.3G Protein: 4.8g Fiber: 6.3g Salt: 0.059g</p>
Ingredients:	<p>Plant fat [fully hydrogenated plant fat (palmkernel, coprah), [palmkernel], sugar, skimmed cocoapowder, WHEYPOWDER (MILK), emulsifiers: SOYA lecithin, polyglycerol polyricinoleate, flavourings. May contain traces of hazelnut</p>
Instructions for use:	<p>Application :coating of pastries.</p> <p>Ice batter is not a couverture chocolate.</p> <p>Take the necessary amount and melt in the Bain Marie around 50 ° C (never over open heat). Reduce the temperature to 38-40°C for use.</p>
Directions for use:	<p>Close the bag tightly after use.</p>
Conservation: Storage conditions:	<p>Best consumed within 12 months after manufacture. In its original packaging, in a cool, dry place. Store between 15 and 20°C</p>
Customs Code:	<p>18062080</p>

 <p>Délíce & Création groupe pomona Export</p>	PRODUCT TECHNICAL SHEET		Page5/6
	DARK PATE A GLACER 5 KG		
	Product Code:	300914 - 002279	Update : 25/09/2023
	Product barcode:	358473 002279	Reviewed: JD

**PATE A GLACER BRUNE PALET DGF CT 5KG
DARK GLAZING PASTE – DROPS 5KG**

Manufacturing process: Mixing of ingredients and double grinding to obtain a medium fineness.
Sieving.
Conching.
Conditioning.

Original product: Plant and animal

Country of origin: NETHERLANDS

Composition:

38.8	Totally hydrogenated vegetable fat (palm kernel, copra), vegetable fat (palm kernel)
38 %	Sugar
20 %	Low-fat cocoa powder
2.5 %	Whey powder
<0.5%	Emulsifier: Soy lecithin (E322)
<0.5%	Emulsifier: Polyglycerol Polyricinoleate E476
<1%	Flavours

Nutritional values:

Dry extract > 98.5%	Carbohydrates 42.7 %	Sugars 40.3%	Dietary fibre 6.3 %	Protein 4.8 %
Fat	Saturated fatty acids	Salt	Energy value	
41.5%	38.6 %	0.059 %	578 Kcal/100g 2405 KJ/100g	

Microbiological characteristics:


Criteria	Rate (germs / g)	Methods of analysis
Total flora	< 5,000	ISO 4833
Enterobacteriaceae	< 10	ISO 21528
Yeast	< 50	ISO 21527
Mold	< 50	ISO 21527
Salmonella	0/250g	ISO 6579

Physico-chemical characteristics (liquid form):

Criteria	Securities
Viscosity Flow limit	500 - 600 mPas
Finesse	< 0.5 Pa < 40 µm

HACCP approach: YES

GMO information: This product does not require any labelling of GMOs within the meaning of EC Regulations 1829-2003 and EC 1830-2003.

 Délíce & Création <small>groupe pomona</small> Export	PRODUCT TECHNICAL SHEET		Page6/6
	DARK PATE A GLACER 5 KG		
	Product Code:	300914 - 002279	Update : 25/09/2023
	Product barcode:	358473 002279	Reviewed: JD

**PATE A GLACER BRUNE PALET DGF CT 5KG
DARK GLAZING PASTE – DROPS 5KG**

Information for special plans:

<input checked="" type="checkbox"/> Milk and derivatives	- Egg and egg derivatives	- Fish and derivatives
- Crustaceans and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/> Soybeans and derivatives	- Gluten
- Peanut and derivatives	<input type="checkbox"/> Nuts and nuts	- Sesame
- Sulphites (E220->E227) > 10mg/kg	- Lupine and derivatives	- Mustard and derivatives
- Molluscs and derivatives	- Celery	

X substance present in the product as an ingredient or component of one of the ingredients.

0 possible cross-contamination, possible presence of traces of this substance in the product.

- absence of this substance in the product.

Palletization:

1 layer = 10.00 cartons
1 pallet = 10.00 diapers = 100 cartons
1 pallet = 500 kg net
Pallet type:

V.O : 002279 FT V010 – 18/08/2022 + FT FRN 10/05/2022

© DGF Industries Zone Industrielle des Cetton.
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

The information in this document is given for information purposes only. DGF reserves the right to modify these elements without notice.