

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

REF	ENR-R-DCE- QUA.030
MAJ LE / UPDATE ON	10/04/2025
PAR / BY	NO
VERSION	001

**NAPPAGE ABRICOT CONCENTRE DGF ROYAL 7KG  
CONCENTRATED APRICOT GLAZE DGF ROYAL 7KG**



**Description du produit / Product description**

<b>Code produit Délice &amp; Création Centrale / Export</b> <i>Déllice &amp; Création Centrale / Export product code</i>		<b>026199 / 035921</b>
<b>Désignation commerciale</b> <i>Commercial designation</i>		<b>DGF ROYAL NAPPAGE ABRICOT TUB 7KG</b> <i>DGF ROYAL NAPPAGE APRICOT TUB 7KG</i>
<b>Désignation légale de vente</b> <i>Product legal name</i>		<b>Nappage abricot à chaud concentré, aromatisé à l'abricot</b> <i>Concentrated hot apricot glaze</i>
<b>Marque</b> <i>Brand</i>		<b>DGF</b>
<b>Code EAN</b> <i>EAN code</i>	<b>Code de l'unité / Unit gencod:</b> <b>Code du colis / Pack gencod:</b>	<b>3061437002316</b> <b>N/A</b>
<b>Code douanier</b> <i>Customs code</i>		<b>2106909842</b>
<b>Description du produit</b> <i>Supplier product description</i>		<b>Produit gélifié aromatisé à l'abricot</b> <i>Jelly product with apricot flavor</i>
<b>Site de dernière transformation</b> <i>Last processing factory</i>		<b>France</b>
<b>CCP / PrPo / Diagramme de fabrication</b> <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		<b>Oui / Yes</b>

**Conditions d'utilisation / Conditions of use**

Ajouter 40 à 60% d'eau ou de jus de fruit au nappage. Faire chauffer jusqu'à ébullition. Etaler sur la tarte à l'aide d'un pinceau. Lorsque la dilution et le mode d'utilisation sont respectées, le nappage est conçu pour tenir 24H sur une tarte aux fruits dans un réfrigérateur à 4° C.  
Add 40-60% water or fruit juice to glaze. Heat to boiling. Spread over the tart using a brush. When diluted correctly and used as directed, the glaze is designed to last 24 hours on a fruit tart in a refrigerator at 4° C.

**Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration**

Français/in french :	INGRÉDIENTS : sucre (origine UE), eau, sirop de glucose-fructose, purée d'abricot 4,5 %, gélifiant (pectine amidée), arôme naturel d'abricot, acidifiant (acide citrique).
Anglais/in english:	INGREDIENTS: sugar (origin EU), water, glucose-fructose syrup, apricot puree 4.5%, gelling agent (amidated pectin), natural apricot flavouring, acid (citric acid).

**Composition du produit / Product composition**

Ingrédients <i>Ingredients</i>	% sur le produit fini <i>% in the finished product</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 / Sugar	44 - 50	Betterave, Canne à sucre / Sugar beet, Sugar cane	France
Eau / Water	20 - 26	Minérale / Mineral	France
Sirop de glucose-fructose / Glucose-fructose syrup	18 - 24	Blé / Wheat	Belgique, Pays-Bas / Belgium, Netherlands
Purée d'abricot / Apricot puree	4,5	Abricot / Apricot	Espagne / Spain
Gélifiant : pectine amidée E440ii / Gelling agent : amidated pectin E440ii	< 2	Agrumes / Citrus	Danemark / Denmark
Arôme naturel d'abricot / Natural apricot flavouring	< 2	Naturel / Natural	Italie / Italy
Acidifiant : acide citrique E330 / Acidifier : citric acid E330	< 2	Synthétique / Synthetic	Chine / China
<b>TOTAL</b>	<b>100.00%</b>		

\*\*\*Les pays d'origine ou de transformation sont donnés à titre indicatif et selon l'état de nos connaissances actuelles / The countries of origin or processing are given for information purposes only and according to the state of our current knowledge.

**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) Shelf life before opening (days)	Stockage avant ouverture Storage conditions before opening (temperature, humidity...)	Durée de vie/de conservation après ouverture (jours) Shelf life after opening (days)	Stockage après ouverture Storage conditions after opening (temperature, humidity...)
18 mois / months	Conserver dans un endroit frais et sec (15-24° C) / Store in a cool, dry place (15-24° C)	La date de péremption indiquée sur l'emballage de notre produit est la durée de conservation minimale garantie par le fabricant s'il a été conservé dans son emballage d'origine non ouvert et dans les conditions de stockage indiquées dans la spécification/l'étiquette et qu'il n'y a aucun signe de détérioration. Une fois ouvert, notre conseil est de consommer le produit rapidement mais le produit peut être consommé tant qu'il ne montre pas de signes de détérioration/altération. Il est de la responsabilité du client de valider cette durée de conservation ouverte. The expiration date shown on our product packaging is the minimum shelf life guaranteed by the manufacturer if it has been stored in its original unopened packaging and under the storage conditions indicated in the specification/label and there are no signs of deterioration. Once opened, our advice is to consume the product quickly but the product may be consumed as long as it shows no signs of deterioration/alteration. It is the customer's responsibility to validate this open shelf life.	

#### Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	263	kcal
Energie / Energy	1116	kJ
Matières grasses / Fat	0,01	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0	g
Glucides / Carbohydrate	65	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	56	g
Fibres alimentaires / Fibre	1,4	g
Protéines / Protein	0,09	g
Sel / Salt	0,14	g

#### Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

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

#### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Goût / Taste	Abricot / Apricot
Texture / Texture	Pateux / Pastry
Aspect / Appearance	Pateux / Pastry
Couleur / Colour	Jaune clair / Light yellow
Odeur / Smell	Abricot / Apricot

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Levures / Yeast	Max 100/g	NF V 08-036
Moississures / Mould	Max 100/g	NF V 08-036
Bactéries coliformes / Coliform bacteria	Max 10/g	NF V 08-050
Levures osmophiles / Osmophilic yeast	Max 5000/g	NF ISO 21527-2

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

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
<b>Caractéristiques physiques / physical characteristics</b>		
Poids net Net weight	7 kg	
TU1	notre instruction est que le poids de l'unité doit être supérieure à la consigne poids. Ici : consigne à 7 KG, le poids net sera > 7KG.	
TU2	Our instruction is that the unit weight must be greater than the weight setpoint. Here: set at 7 KG, the net weight will be > 7KG.	
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
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	
<b>Défauts / Defects</b>		
Corps étrangers Foreign Bodies	1) 1 aimant de force 10 000 gauss / One 10,000 gauss magnet 2) 1 filtre de maille 0,5 mm / One 0,5mm mesh filter 3) 1 filtre magnétique de force 10 700 Gauss sur barreau magnétique / 8000 Gauss sur extracteur / 1 magnetic filter 10 700 Gauss on bar magnet / 8000 on extractor	1) l'aimant est situé au niveau du sucre / the magnet is located at sugar level 2) le filtre est situé avant le conditionnement / the filter is located before packaging 3) le filtre magnétique est situé après le filtre et avant le conditionnement / the magnetic filter is located after the filter and before packaging

**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)	NON / NO	NON / NO
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	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 / Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	NON / NO	NON / NO
Blé / Wheat	NON / NO	NON / NO
Avoine / Oat	NON / NO	NON / NO
Orge / Barley	NON / NO	NON / NO
Epeautre / Spelt	NON / NO	NON / NO
Seigle / Rye	NON / NO	NON / NO
Kamut	NON / NO	NON / NO
Triticale	NON / NO	NON / NO
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	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 / Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof	NON / NO	NON / NO
Amande / Almond	NON / NO	NON / NO
Noisette / Hazelnut	NON / NO	NON / NO
Pistache / Pistachio	NON / NO	NON / NO
Noix de cajou / Cashew nut	NON / NO	NON / NO
Noix du Brésil / Brazil nuts	NON / NO	NON / NO
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON / NO	NON / NO
Noix de pécan / Pecan nut	NON / NO	NON / NO
Noix / Walnut	NON / NO	NON / NO
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	NON / NO	NON / NO
☐ 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>	NON / NO	Oui - ligne différente, pas de contamination croisée Yes - different line, no cross contamination

☐ Liste des allergènes majeurs selon le règlement 1169/2011CE

☐ List of major allergens according to regulation 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 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"/>
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	Kosher	X	<input type="checkbox"/>
Halal	Halal	X	<input type="checkbox"/>
Alégations	Allegations / Nutrition claims	<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 : 	Primary packing material (PVC, PP, glass, carton...) and color Precise the recycling symbol for package	Seau blanc et couvercle orange (matériel PP05) Film de scellage  White bucket & orange lid (material PP05) Sealing film
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non / No
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	227 x 200
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,232
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	7
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	7,232
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...)	PROD : JJ/MM/AAAA LOT : numéro à 10 chiffres EXP : JJ/MM/AAAA HEURE  PROD : DD/MM/YYYY BATCH : 10 digits number EXP : DD/MM/YYYY HOUR
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sur le bas du seau On the bottom of the bucket
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	20
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	100
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	730
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	760
Type de palette	Pallet type	EURO pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 * 80 * 115

Produit concerné par le e-métrologique :	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	<input checked="" type="checkbox"/> 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\_06/02/2025 MAJ DDM