



Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	002583
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Praliné 25% amandes – 25% noisettes 1KG <i>Praline 25% almond – 25% hazelnut 1KG</i>
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	<i>Praliné amandes noisettes</i> <i>Almond and hazelnut praline</i>
Marque <i>Brand</i>	DGF Royal
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / <i>Unit gencod</i> : 3584730025832 Code du colis / <i>Pack gencod</i> : (01)13584730025839
Code douanier <i>Customs code</i>	20081919
Description du produit <i>Supplier product description</i>	<i>Praliné 25% amande 25% noisette surfin</i> <i>Praline 25% almond 25% hazelnut overfin</i>
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	France
Numéro d'enregistrement FDA <i>FDA registration number</i>	13269220922
Démarche HACCP	X Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité / *Store in a cool and dry place*

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Sucre 50%, **NOISETTES** 25%, **AMANDES** 25%.
Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

*Sugar 50%, **HAZELNUT** 25%, **ALMOND** 25%.
May contains traces of other nuts.*

REDACTEUR : M.Fontaine	DIFFUSION :
VERIFICATEUR : S.Degras	
APPROBATEUR : C.Le Penven	



SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

CODE :	E.QUA.008
CREATION :	22/01/2018
MAJ :	22/01/2018
VERSION :	000
Page :	2 sur 7

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 / <i>Sugar</i>	50	Végétale	France <i>France</i>
Noisettes / <i>Hazelnut</i>	25	Végétale	Georgie, Turquie, Italie, France <i>Georgia, Turkey, Italy, France</i>
Amandes / <i>Almond</i>	25	Végétale	Californie, USA <i>California, USA</i>
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 après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening(days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
24 mois après la fabrication <i>24 months</i>	Dans un endroit frais et sec. <i>In a cool and dry place</i>	Jusqu'à la DDM <i>Until the BBD</i>	Peut se conserver dans son emballage d'origine et bien refermé. Dans un endroit frais et sec. <i>In a cool and dry place</i>

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Goût / <i>Taste</i>	Amandes noisettes caramélisées / <i>Caramelized Almonds/ Hazelnuts</i>	A chaque production / <i>At each production</i>
Texture / <i>Texture</i>	Lisse <70µ, onctueuse / <i>Smooth, <70µ</i>	A chaque production / <i>At each production</i>
Aspect / <i>Appearance</i>	Pâte surfine semi fluide / <i>Paste</i>	A chaque production / <i>At each production</i>
Couleur / <i>Colour</i>	Brun clair / <i>Brown</i>	A chaque production / <i>At each production</i>
Odeur / <i>Smell</i>	Amandes noisettes caramélisées / <i>Caramelized Almonds/ Hazelnuts</i>	A chaque production / <i>At each production</i>

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Flore aérobie à 30°C / <i>Aerobic flora at 30°C</i>	< 10 000 /g	XP V08-034	1/an
Staphylocoques à coagulase positive 37°C / <i>Staphylococci with positive coagulase 37°C</i>	< 100 /g	NF EN ISO 6888-2	1/an
Enterobacteries présumées 30°C / <i>Presumed Enterobacteria 30°C</i>	< 10 /g	NF V08-054	1/an
Levures / <i>yeast</i>	< 500 /g	NF V 08-059	1/an
Moisissures / <i>mould</i>	< 500 /g	NF V 08-059	1/an
<i>salmonella</i>	0/25g	AES 10/11 – 07/11	1/an
Listeria monocytogenes	0/25g	BKR 23/02-11/02	1/an
<i>E.Coli</i>	< 1 /g	NF ISO 16649-2	1/an

REDACTEUR : M.Fontaine	DIFFUSION :
VERIFICATEUR : S.Degras	
APPROBATEUR : C.Le Penven	

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

CODE :	E.QUA.008
CREATION :	22/01/2018
MAJ :	22/01/2018
VERSION :	000
Page :	3 sur 7

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Humidité Moisture	<3%	Dessicateur / dryer	
Pesticides Pesticids	Conforme à la législation UE / Complies with EU legislation		
Métaux lourds / Heavy metals	Conforme à la législation UE / Complies with EU legislation		

Conditionnement / Packaging

Emballage primaire	Primary unit	
Matière de l'emballage primaire (ex : PVC, PP, verre, carton, etc.) et couleur	Primary packing material (PVC, PP, glass, carton...) and color	Pot plastique blanc PP / PP white plastic jar
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	124 mm (h) x 118 mm (d)
Marquage et codification emballage primaire	Unit traceability marking and signification	N° lot / Batch number DDM : JJ/MM/AAAA / BBD / DD/MM/YYYY Date de fabrication / Production date Impression d'encre par transfert thermique / Thermal transfer inkjet Impression sur étiquette / printing on the label
Poids net unité (kg)	Unit net weight(kg)	1 kg / 2Lbs 3oz
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,034 kg
Colis de regroupement	Pack	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of colour, material, kind of closing, etc.	Carton marron / Brown carton
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	12 x 1kg
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	365 x 247 x 253
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, n°lot) et type de marquage	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, batch n°...) and type of marking	/
Codification du numéro de lot	batch number signification	CCAASSS/X CC : Code recette – AA : code année – SSS : « S » + numéro de semaine – X : numéro de production CC: Recipe Code - AA: Year - SSS: "S" + Week Number - X: Production Number
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	12kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	13.13kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	9 (sauf dernière couche : 5 cartons) / 9 (except last layer: 5 packs)
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	6
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	50

REDACTEUR : M.Fontaine

DIFFUSION :

VERIFICATEUR : S.Degras

APPROBATEUR : C.Le Penven

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

CODE :	E.QUA.008
CREATION :	22/01/2018
MAJ :	22/01/2018
VERSION :	000
Page :	4 sur 7

Poids net palette (kg)	<i>Pallet net weight (kg)</i>	600
Poids brut palette (kg)	<i>Pallet gross weight (kg)</i>	681
Type de palette	<i>Pallet type</i>	UE
Dimensions palette (cm)	<i>Pallet dimensions(cm)</i>	120 x 80 x 168

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	534,4	kcal
Energie / Energy	2234	kJ
Matières grasses / Fats	27,7	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	5,3	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrates	59,5	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	52,1	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibres	5,5	g
Protéines / Proteins	9	g
Sel / Salt	0,001	g
Sodium	0.25	mg
Cholestérol / Cholesterol	/	mg
Calcium	95	mg
Potassium	353	mg
Magnésium	108	mg
Vitamine C / Vitamin C	/	mg
Vitamine A / Vitamin A	/	µg
Vitamine E / Vitamin E	10.1	mg
Fer / Iron	2.1	mg
Cendres / Ashes	/	mg

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by

d'analyses / analysis: <input type="checkbox"/>	de calcul / calculation: <input checked="" type="checkbox"/> (données bibliographiques – bibliography data)
---	--

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

Allergènes / Allergens

ALLERGENES / ALLERGENS	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) / <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) / <i>Cross contamination on the same production line (1)</i>	Présence dans l'usine / <i>Presence in the factory</i>

REDACTEUR : M.Fontaine	DIFFUSION :
VERIFICATEUR : S.Degras	
APPROBATEUR : C.Le Penven	

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

☐ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	NON	NON	OUI/YES
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	NON	NON	NON
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	NON	NON	NON
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	NON	NON	NON
☐ Soja et produits à base de soja/ Soya and products thereof	NON	NON	OUI/YES
☐ Mollusques et produits à base de mollusques/ Molluscs products thereof	NON	NON	NON
☐ 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 spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	NON	NON	OUI/YES
Blé / Wheat	NON	NON	NON
Avoine	NON	NON	NON
Orge / Barley	NON	NON	NON
Epeautre	NON	NON	NON
Seigle / Rye	NON	NON	NON
Kamut	NON	NON	NON
Triticale	NON	NON	NON
☐ Arachides et produits à base d'arachides/ Peanut and derivatives	NON	NON	NON
☐ Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland), et produits à base de ces fruits / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	OUI/YES	OUI/YES	OUI/YES
Amande / Almond	OUI/YES	OUI/YES	OUI/YES
Noisette / Hazelnut	OUI/YES	OUI/YES	OUI/YES
Pistache / Pistachio	NON	NON	NON
Noix de cajou / Cashew nut	NON	OUI/YES	OUI/YES
Noix du Brésil	NON	NON	NON
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON	NON	NON
Noix de pécan / Pecan nut	NON	OUI/YES	OUI/YES
Noix (de grenoble)	NON	NON	NON
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	NON	NON	NON
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	NON	NON	NON
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	NON	NON	NON
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	NON	NON	OUI/YES
☐ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂ / Sulfur	NON	NON	NON

REDACTEUR : M.Fontaine	DIFFUSION :
VERIFICATEUR : S.Degras	
APPROBATEUR : C.Le Penven	

dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO ₂			
Glutamate / glutamate	NON	NON	NON
Cacao / Cocoa	NON	NON	OUI/YES
Maïs / Maize	NON	NON	NON
Bœuf / Beef	NON	NON	NON
Porc / Pork	NON	NON	NON
Crabe / Crab	NON	NON	NON
Maquereau / Mackerel	NON	NON	NON
Saumon / Salmon	NON	NON	NON
Volaille / Chicken	NON	NON	NON
Azo-colorants / Azo colouring	NON	NON	NON
Lécithine / Lecithine	NON	NON	NON
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	NON	NON	NON
Latex	NON	NON	NON
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	NON	NON	NON
Riz / Rice	NON	NON	NON
Tartrazine E102	NON	NON	NON
Cannelle / Cinnamon	NON	NON	NON
Vanilline	NON	NON	NON
Coriandre / Coriander	NON	NON	NON
Ombellifères / Umbellifereae	NON	NON	NON
Carottes / Carrot	NON	NON	NON
Levure / Yeast	NON	NON	NON
Légumineuses / Leguminous plant	NON	NON	NON
Sarrasin / Buckwheat	NON	NON	NON
Orange / Orange	NON	NON	NON
Kiwi / Kiwi	NON	NON	NON
Pomme / Apple	NON	NON	NON
Pêche / Peach	NON	NON	NON
Banane / Banana	NON	NON	NON
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	NON	NON	NON
Igname / Yam	NON	NON	NON
Gélatine / Gelatine	NON	NON	NON

αListe des allergènes majeurs selon le règlement 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 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"/>

REDACTEUR : M.Fontaine	DIFFUSION :
VERIFICATEUR : S.Degras	
APPROBATEUR : C.Le Penven	

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

CODE :	E.QUA.008
CREATION :	22/01/2018
MAJ :	22/01/2018
VERSION :	000
Page :	7 sur 7

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt de nanomatériaux	free from <i>nanomaterials</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme Si non: - Membre RSPO - Numéro RSPO - Certificat green palm	free from <i>palm oil</i> If no - <i>Member RSPO</i> - <i>RPSO number</i> - <i>Green Palm Certificate</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from <i>pork meat and thereof</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from <i>beef meat and thereof</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from <i>poultry and thereof</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from <i>other meats</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (<i>if yes, please provide a certificate</i>)	<input type="checkbox"/> Valide jusqu'à / valid until:	<input type="checkbox"/>
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (<i>see generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certifié Halal	Halal certified (<i>if yes, please provide a certificate</i>)	<input type="checkbox"/> Valide jusqu'à / valid until:	<input type="checkbox"/>

Date	15/06/18	Version	000
-------------	----------	----------------	-----

REDACTEUR : M.Fontaine	DIFFUSION :
VERIFICATEUR : S.Degras	
APPROBATEUR : C.Le Penven	