



Description du produit / Product description

CODE DGF / DGF product code	005833
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french : ÉCLATS DE CAMEL AU BEURRE SALÉ AOP ISIGNY Anglais/in english: CARAMEL FLAKES WITH SALT BUTTER AOP ISIGNY
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french : ÉCLATS DE CAMEL AU BEURRE SALÉ AOP ISIGNY Anglais/in english: CARAMEL FLAKES WITH SALT BUTTER AOP ISIGNY
Marque / Brand	DGF ROYAL
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod: 3584730058335 Code du colis / Pack gencod: 3584731 005833 4
Code douanier / Customs code	21069098
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Les éclats de caramel sont obtenus par l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres alimentaires, du lait et du beurre ½ sel AOP d'Isigny. Ils sont broyés et tamisés après caramélisation pour obtenir des éclats calibrés. Ils présentent un goût et une odeur caractéristiques de caramel au beurre salé. La matière sèche non grasse et la matière grasse provenant du lait sont en quantités supérieures au seuil minimum du code d'usage de la confiserie définissant la dénomination « caramel au beurre ». "The caramel flakes are obtained by the controlled action of heat on food sugars, milk and half-salt butter AOP Isigny.They are crushed and sieved after caramelization to obtain calibrated flakes. They have a characteristic taste and smell of salted butter caramel. The non-fat dry matter and the milk fat are in quantities greater than the minimum threshold of the confectionery use code defining the name "butterscotch".
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	France
Démarche HACCP / HACCP process	X Oui / Yes <input type="checkbox"/> Non / No

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Préparation pour dessert, inclusion pour glaces, préparations sèches diverses, chocolaterie, confiserie, biscuiterie, yaourth, glaces... Dessert preparation, inclusion for ice cream, various dry preparations, chocolate, confectionery, biscuit, yoghurt, ice cream ...

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sirop de glucose, sucre, LAIT concentré sucré, BEURRE demi-sel d'Isigny AOP (8,5%), sel de Guérande.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Syrup of glucose, sugar, sweetened condensed MILK, salted BUTTER from Isigny AOP (8,5%), salt from Guérande

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>
Sirop de glucose / Syrup of glucose	41,5	Blé / Maïs Wheat, corn	FRANCE (ILE DE LA REUNION) / PAKISTAN / MOZAMBIQUE / HONDURAS / GUATEMALA / NICARAGUA / SALVADOR / SOUDAN / ETHIOPIE / DJIBOUTI / ALGERIE / MAROC / EGYPT / INDE FRANCE (REUNION ISLAND) / PAKISTAN / MOZAMBIQUE / HONDURAS / GUATEMALA / NICARAGUA / SALVADOR / SUDAN / ETHIOPIA / DJIBOUTI / ALGERIA / MOROCCO / EGYPT / INDIA
Sucre / Sugar	29	Betterave et canne Beet and sugar cane	FRANCE (ILE DE LA REUNION) / PAKISTAN / MOZAMBIQUE / HONDURAS / GUATEMALA / NICARAGUA / SALVADOR / SOUDAN / ETHIOPIE / DJIBOUTI / ALGERIE / MAROC / EGYPT / INDE FRANCE (REUNION ISLAND) / PAKISTAN / MOZAMBIQUE / HONDURAS / GUATEMALA / NICARAGUA / SALVADOR / SUDAN / ETHIOPIA / DJIBOUTI / ALGERIA / MOROCCO / EGYPT / INDIA
Lait concentré sucré / condensed MILK sweet food	20,9	Vache/betterave, canne Cow / beet and sugar cane	France, Allemagne France, Germany
Beurre demi-sel d'Isigny AOP / SLIGHTLY SALTED BUTTER of Isigny AOP	8,5	Animale, minérale, synthétique Animal, mineral, synthetic	France
Sel de Guérande / Salt from Guérande	0,1	Minérale Mineral	France
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>
365	Stocker dans un endroit propre et sec, à une température maximum de 20°C / Store in a clean, dry place at a maximum temperature of 20°C.	Jusqu'à DDM en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de conservation	Stocker dans un endroit propre et sec, à une température maximum de 20°C / Store in a clean, dry place at a maximum temperature of 20°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	430	kcal
Energie / Energy	1815	kJ
Matières grasses / Fat	9	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	6	g
Glucides / Carbohydrate	85	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	59	g
Protéines / Protein	2	g
Sel / Salt	0,75	g

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

d'analyses / analysis

de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Goût / Taste	Caractéristique du caramel Distinctive caramel	Chaque lot / Each batch
Texture / Texture	Solide (éclats) Solid (flakes)	Chaque lot / Each batch
Aspect / Appearance	Caractéristique du caramel Distinctive caramel	Chaque lot / Each batch
Couleur / Colour	Caractéristique du caramel Distinctive caramel	Chaque lot / Each batch
Odeur / Smell	Caractéristique du caramel Distinctive caramel	Chaque lot / Each batch

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Entérobactéries / Enterobacteria	< 10 UFC/g	NF V 08-054	garantie - non analysé/ guarantee - not analyzed
Coliformes / Coliforms	< 10 UFC/g	NF V 08-050	garantie - non analysé/ guarantee - not analyzed
E.coli	< 10 UFC/g	Méthode LVD 42	garantie - non analysé/ guarantee - not analyzed
Salmonella	Abs/25g	BIO 12/16-09/05 (SX2)	garantie - non analysé/ guarantee - not analyzed
Listeria	Abs/25g	AES 10/3-09/00	garantie - non analysé/ guarantee - not analyzed
Staphylocoques coagulase + / staphylococcus aureus	<10 UFC/g	NF ISO 6888-3	garantie - non analysé/ guarantee - not analyzed
Flore totale / Total plate count	< 50 UFC/g	NF V 08-011 / EN ISO 4833	1 fois/an/famille de caramel once per year per family caramel
Levures - moisissures / Yeast - moulds	< 50 UFC/g	NF V 08-036	1 fois/an/famille de caramel once per year per family caramel

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
pH	6	pH-mètre (50% dans eau purifiée) - pH-meter (50% in purified water)	Chaque lot - Each batch
Pesticides Pesticids	<Limite de quantification <limit of quantification	ASU L00.00-34	1x/an 1x/year
Métaux lourds Heavy metals	Conforme à la réglementation européenne In accordance with EU regulations	ISO 11885 / IS17294-2(A) DIN EN 13806 ; ASU L00.0019/4(A)	1x/an 1x/year
Défauts / Defects			
Corps étrangers / Foreign Bodies	Absence	Filtre / filter	Chaque lot / each batch

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	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>
☐Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	OUI/YES	OUI/YES	OUI/YES
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	NON/NO	NON/NO	OUI/YES
Allergènes	Contenu dans le produit (préciser ingrédient)	Contamination croisée sur la même ligne de production (1)	Présence dans l'usine

Allergens	Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Cross contamination on the same production line (1)	Presence in the factory
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorsan), 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	OUI/YES - Gluten < 20 ppm (sirop de glucose exempté d'étiquetage - glucose syrup has not to be labelled in UE)	NON/NO	OUI/YES
Blé / Wheat	OUI/YES - Gluten < 20 ppm (sirop de glucose exempté d'étiquetage - glucose syrup has not to be labelled in UE)	NON/NO	OUI/YES
Avoine	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Orge / Barley	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Epeautre	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Seigle / Rye	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Kamut	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Triticale	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ 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	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Amande / Almond	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Noisette / Hazelnut	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Pistache / Pistachio	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Noix de cajou / Cashew nut	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Noix du Brésil	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Noix de pécan / Pecan nut	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Noix (de grenoble)	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	NON/NO	NON/NO	NON/NO
☐ 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	NON/NO	NON/NO	OUI/YES
Glutamate / glutamate	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Cacao / Cocoa	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Mais / Maize	NON/NO	NON/NO	OUI/YES
Bœuf / Beef	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Porc / Pork	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Crabe / Crab	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Maquereau / Mackerel	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Saumon / Salmon	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Volaille / Chicken	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Azo-colorants / Azo colouring	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Lécithine / Lecithine	NON/NO	NON/NO	OUI/YES
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Latex	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Riz / Rice	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Tartrazine E102	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Cannelle / Cinnamon	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Vanilline	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Coriandre / Coriander	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Ombellifères / Umbellifereae	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Carottes / Carrot	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Levure / Yeast	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Légumineuses / Leguminous plant	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Sarrasin / Buckwheat	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Orange / Orange	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Kiwi / Kiwi	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Pomme / Apple	NON/NO	NON/NO	OUI/YES
Pêche / Peach	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Banane / Banana	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Igname / Yam	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Gélatine / Gelatine	NON/NO	NON/NO	OUI/YES - BEEF

☐ Liste 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"/>
- Autres (détailler) :	Others (please detail):	Plan de surveillance, plan de contrôle annuel, analyses sur les eaux de rinçage / Monitoring plan, annual control plan, rinsing water analyzes	<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"/>
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	<input type="checkbox"/>	X
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	<input type="checkbox"/>	X
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)		X
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)	X	<input type="checkbox"/>
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)	X	<input type="checkbox"/>

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	PP blanc
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	Oui / Yes
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	DIA 133
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,05
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	0,9
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	0,95
Marquage et codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production)	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	DDM : JJ/MM/AAAA BBD: DD/MM/YYYY LOT : AA + F + Numéro chrono LOT : YY + F + chrono number
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sur le couvercle / on the lid
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton marron / brown cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	12
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	400 x 300 x 270
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	DDM : JJ/MM/AAAA BBD: DD/MM/YYYY LOT : AA + F + Numéro chrono LOT : YY + F + chrono number Indications sur une étiquette / On the label
Codification du numéro de lot	Batch number signification	AA + F + Numéro chrono YY + F + chrono number
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	10,8
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	11,83
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	7
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	6
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	42
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	453,6
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	522
Type de palette	Pallet type	Europe
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 x 80

Produit concerné par le e-métrologique :	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	X Non / No

Date	23/10/2018	Version	1
------	------------	---------	---