

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	MAJ LE / UPDATE ON: 02/10/2023
		PAR / BY: JD
		VERSION D'ORIGINE / ORIGINAL VERSION: E.QUA.008 - 05/06/2023

**CARAMEL BEURRE 1/2 SEL ISIGNY DGF 1KG
CARAMEL 1/2 SALT BUTTER 1KG**

Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale <i>Délíce & Création Centrale product code</i>		300536 - 011806
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		CARAMEL AU BEURRE (BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP) 1 kg CARAMEL WITH BUTTER (SEMI-SALTED BUTTER AOP ISIGNY)
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		CARAMEL AU BEURRE (BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP) CARAMEL WITH BUTTER (SEMI-SALTED BUTTER AOP ISIGNY)
Marque <i>Brand</i>		DGF ROYAL
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / <i>Unit gencod:</i>	3584730118060
	Code du colis / <i>Pack gencod:</i>	
Code douanier <i>Customs code</i>		21069098
Description du produit <i>Supplier product description</i>		<p>Le caramel est un caramel au beurre obtenu par l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres alimentaires, du lait et du beurre demi-sel d'Isigny AOP. Il est épaissi après caramélisation, à l'aide d'épaississant, pour lui donner des propriétés spécifiques de nappage. Il présente un goût et une odeur caractéristiques de caramel au beurre. 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".</p> <p><i>"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"."</i></p>
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>		42110 FEURS, France
Code emballer du site de conditionnement <i>Packer code of the packaging site</i>		EMB69141A
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		Oui

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Fourrage ou nappage de biscuits, barres chocolatées, barres de céréales, chocolats, confiserie, glaces, yaourt et autres produits laitiers... <i>Filling or topping for biscuits, chocolate bars, cereal bars, chocolates, confectionery, ice cream, yogurt and other dairy products, etc.</i>

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	Ingrédients : sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré, BEURRE demi-sel d'Isigny AOP (20%), sucre, eau, sel (0,5%), épaississant: pectine.
Anglais/in english:	Ingredients: glucose-fructose syrup, sweetened condensed MILK, salted BUTTER from Isigny AOP (20%), sugar, water, salt (0.5%), thickener: pectin.

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	35	Blé / Maïs <i>Wheat, corn</i>	FRANCE / ALLEMAGNE / ITALIE / ROUMANIE / HONGRIE / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE / BULGARIE / SLOVÉNIE / BELGIQUE / PAYS-BAS / ESPAGNE / UKRAINE <i>FRANCE / GERMANY / ITALY / ROMANIA / HUNGARY / CZECH REPUBLIC / BULGARIA / SLOVENIA / BELGIUM / NETHERLANDS / SPAIN / UKRAINE</i>
Lait concentré sucré / condensed MILK sweet food	25	Animale / Végétale : Vache / Betterave <i>Animal / Vegetable : Cow / Beet</i>	Allemagne / <i>Germany</i>
Beurre demi-sel d'Isigny AOP / SLIGHTLY SALTED BUTTER of Isigny AOP	20	Animale / Minérale : Vache / sel <i>Animal / Mineral : Cow / salt</i>	France
Sucre / Sugar	10	Végétale : Betterave <i>Vegetable : Beet</i>	France France
Eau / Water	9,1	Minérale / Mineral	France
Sel / salt	0,5	Minérale / Mineral	France
Pectine / Pectin	0,4	Végétale : Pomme <i>Vegetable : Apple</i>	France
TOTAL	100		

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/de conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
547	A conserver dans un endroit frais et sec. <i>Store in a cool, dry place.</i>	30	Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine, fermé. <i>After opening, store in a cool, dry place in its original, closed packaging.</i>

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	<input type="checkbox"/> Pour 100g / Per 100g ou <input type="checkbox"/> Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	429	kcal
Energie / Energy	1791	kJ
Matières grasses / Fat	20	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	14	g
o Mono-insaturés /		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	61	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	56	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre		g
Protéines / Protein	2,2	g
Sel / Salt	1	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>
Goût / Taste	Caractéristique du caramel Distinctive caramel
Texture / Texture	Thick
Aspect / Appearance	Liquide / Liquid
Couleur / Colour	Brun / Brown
Odeur / Smell	Caractéristique du caramel Distinctive caramel

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Entérobactéries / Enterobacteria	< 10 UFC/g	NF V 08-054
Coliformes / Coliforms	< 10 UFC/g	NF V 08-050
E.coli	< 10 UFC/g	Méthode LVD 42
Salmonella	Abs/25g	BIO 12/16-09/05 (SX2)
Listeria	Abs/25g	AES 10/3-09/00
Staphylocoques coagulase + / staphylococcus aureus Staphylococci coagulase + / staphylococcus aureus	<10 UFC/g	NF ISO 6888-3
Flore totale / Total plate count	< 50 UFC/g	NF V 08-011 / EN ISO 4833
Flore aérobie mésophile sporulée / Spore-forming total plate count	< 50 UFC/g	NF V 08-602
Levures - moisissures / Yeast - moulds	< 50 UFC/g	NF V 08-036

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	80 (79-81)	Réfractomètre à 20 °C / Refractometer at 20°C
pH	5,7 (5,2-6,2)	pH-mètre (50% dans eau purifiée) - pH-meter (50% in purified water)
Humidité Moisture	0,63 (aw)	
Extrait sec Dry extract	85,20%	Etuve à 60°C sous pression atmosphérique réduite (< 50mm de Hg) / Oven at 60°C under reduced atmospheric pressure (< 50mm Hg)
Pesticides Pesticids	Conforme au règlement CE n° 396/2005 Compliant to the EC regulation n° 396/2005	
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE n° 1881/2006 Compliant to the EC regulation n° 1881/2006	
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n° 1333/2008 Compliant to the EC regulation n° 1333/2008	

Matière grasse provenant du lait	19,50%	
Matière sèche non grasse provenant du lait	6,00%	

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Présence possible par contamination croisée (1) <i>Possible presence by cross contamination (1)</i>
☐ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and products thereof (including lactose)	OUI/YES	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	OUI/YES - Gluten < 20 ppm (sirop de glucose-fructose exempté d'étiquetage - glucose-fructose syrup has not to be labelled in UE)	NON/NO
Blé / Wheat	OUI/YES - Gluten < 20 ppm (sirop de glucose-fructose exempté d'étiquetage - glucose-fructose syrup has not to be labelled in UE)	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 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

☐ 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	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"/>
Si non:	If no		
- Membre RSPO	- Member RSPO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Numéro RSPO	- RPSO number	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 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
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	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"/>

Allégations ? Si oui, lesquelles ?	Allegations / Nutrition claims? If yes, which ones?	<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	PP crystal
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	NON
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	dia 118 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,046
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,046
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...)	DDM : DD/MM/YYYY Batch : 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)	352 x 226 x 248
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage et visuel	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	DDM : DD/MM/YYYY LOT : YY + F + Chrono Number
Codification du numéro de lot	Batch number signification	YY + "F" + Chrono Number
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	12
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	12,95
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	10
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	50
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	500
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	647,5
Type de palette	Pallet type	Europe
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 x 80

Produit concerné par le e-métrologique : Product concerned by the e-metrological mark:	
	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: FT_300536_05.06.2023