

## SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

MAJ LE / UPDATE ON:	08/03/2024
PAR / BY:	JD
VERSION D'ORIGINE / ORIGINAL VERSION:	E. QUA.008 - 22/02/2024

### CERISES AMARENA DENOYAUTEES DGF BTE 4/4 PITTED AMARENA CHERRIES DGF TIN 4/4



#### Description du produit / Product description

<b>Code produit Délíce &amp; Création Export</b> Délíce & Création Export product code		<b>036318 - 026422 (code centrale)</b>	
<b>Désignation commerciale</b> Commercial designation		Cerises Amarena dénoyautées Pitted amarena cherries	
<b>Désignation légale de vente</b> Product legal name		Cerises Amarena dénoyautées préparées, aromatisées et pasteurisées Prepared, flavoured and pasteurised pitted amarena cherries	
<b>Marque</b> Brand		DGF	
<b>Code EAN</b> EAN code	Code de l'unité / Unit gencod:	3061437002651	
	Code du colis / Pack gencod:	13061437002658	
<b>Code douanier</b> Customs code		2008606000	
<b>Description du produit</b> Supplier product description		Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose - fructose. Fruits obtained by controlled osmotic dehydration in a glucose-fructose syrup.	
<b>Site de dernière transformation</b> Last processing factory		France	
<b>Code emballeur du site de conditionnement</b> Packer code of the packaging site		84003W	
<b>CCP / PrPo / Diagramme de fabrication</b> CCP / PrPo / Flow chart diagram		X Oui / Yes	

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

Français/in french :	INGRÉDIENTS : cerises dénoyautées (55,8%), sirop de glucose-fructose, colorant : anthocyanes, denrée alimentaire colorante : jus concentré de myrtille, arôme naturel, correcteur d'acidité: acide citrique. Ce produit peut contenir des noyaux.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Pitted cherries (55,8%), glucose-fructose syrup, colour : anthocyanins, foodstuff colouring : concentrated blueberry juice, natural flavour, acidity regulator: citric acid. This product may contain pits.

#### Composition du produit / Product composition

Ingrédients Ingredients	%	Source et détails (support, composants...) Source and details (carrier, components...)	Pays d'origine ou de transformation Country of origin or Processing country
Cerises / Cherries	55,79	Fruit	Majoritairement France selon récolte (autres origines possibles : Espagne, Italie, Bulgarie, Turquie) / Mainly France depending on harvest (other possible origins: Spain, Italy, Bulgaria, Turkey)
Sirop de glucose fructose / Glucose-fructose syrup	39,41	Blé / Wheat	Italie, Pays Bas, Belgique / Italy, Netherlands, Belgium
anthocyane / anthocyanin E163	4	Naturel / Natural	Italie, Danemark / Italy, Denmark
jus concentré de myrtille / concentrated blueberry juice	0,4	Naturel / Natural	Pologne, Ukraine, Russie / Poland, Ukraine, Russia
arôme naturel / natural flavour	0,36	Naturel / Natural	France
Acide citrique / Citric acid E 330	0,04	Betterave / Beet	Autriche / Austria
<b>TOTAL</b>	<b>100.00%</b>		

#### 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 <i>Shelf life before opening</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>
36 mois / months	A conserver dans un endroit frais et sec / Store in cool and dry place	Jusqu'à la fin de la DDM initiale / Until the end of the initial BBD	A conserver au réfrigérateur / Store in the refrigerator

**Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values**

Nutriments / Nutrients	Pour 100g égoutté / Per 100g drained	
Energie / Energy	260	kcal
Energie / Energy	1090	kJ
Matières grasses / Fat	< 0,5	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0,2	g
Glucides / Carbohydrate	63	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	42	g
Fibres alimentaires / Fibre	1	g
Protéines / Protein	1	g
Sel / Salt	<0,01	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	franches et caractéristiques, absence de saveur étrangères / frank and characteristic, absence of foreign flavors
Texture / Texture	ferme et souple / firm and flexible
Aspect / Appearance	les fruits sont charnus, tendres, mais non au point d'en perdre leur présentation, ni trop fermes / the fruits are fleshy, tender, but not to the point of losing their presentation, nor too firm
Couleur / Colour	caractéristique du fruit / fruit characteristic
Odeur / Smell	franches et caractéristiques, absence d'odeur étrangères / clear and characteristic, absence of foreign odors
Calibre / Calibre	Pratiquement uniforme / almost uniform

**Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics**

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Germes totaux / Total plate count	< 100/g	Norme ISO 4833
Levures et moisissures / Yeasts and molds	< 10/g	Norme ISO 7954
Coliformes Totaux / Total Coliforms	Absence (10g)	Norme ISO 4832
Coliformes Fécaux / Fecal Coliforms	Absence (10g)	Norme NFV 59103
Staphylocoques / Staphylococci	Absence (10g)	Norme ISO 6888
Salmonelles / Salmonella	Absence (25g)	Norme ISO 6579

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

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
<b>Caractéristiques physiques / physical characteristics</b>		
État des fruits utilisés	Les fruits utilisés sont sains et parvenus à un degré de maturité approprié à la mise en conserve. Ils sont privés d'aucun de leurs éléments essentiels. Ils sont nettoyés, parés, émouletés et débarrassés des parties non comestibles telles que : parties ligneuses, parties axiales et de noyaux <i>The fruits used are healthy and have reached a degree of maturity suitable for canning. They are deprived of any of their essential elements. They are cleaned, trimmed, shredded and free of inedible parts such as: woody parts, axial parts and cores.</i>	
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi <i>Ready-to-use unit weight</i>	0,6 kg	Poids net égoutté minimum <i>Minimum drained net weight</i>
Poids net <i>Net weight</i>	1 kg	Poids net minimum <i>Minimum net weight</i>
Calibre <i>Calibre</i>	20 - 22 unités	
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
Brix	60 +/- 2	Norme NFV 05109
pH	2,8 +/- 0,2	Norme NFV 1132
Pesticides	Conforme à la réglementation applicable en vigueur <i>Complies with current applicable regulations</i>	laboratoire extérieur <i>external laboratory</i>
Métaux lourds <i>Heavy metals</i>	Conforme à la réglementation applicable en vigueur <i>Complies with current applicable regulations</i>	laboratoire extérieur <i>external laboratory</i>

Présence d'additifs**	Conforme à la réglementation applicable en vigueur	Attestation
Additifs**	Complies with current applicable regulations	Statement
<b>Défauts / Defects</b>		
Noyaux	< 1 / 20 kg	
Morceaux de noyaux	< 4 / 10 kg	
Queues	< 1 / 250 kg	
Morceaux de queues	< 4 / 10 kg	
Débris	< 4%	
Unités altérées	< 5%	
Unités endommagées	< 8%	

#### 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)	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	Oui mais gluten free / Yes but gluten free	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 pecan / 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	NON / NO

☐ Liste des allergènes majeurs selon la réglementation applicable en vigueur

☐ List of major allergens in accordance with current applicable regulations

#### Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	<input type="checkbox"/>	x

<b>exempt</b> de matières grasses hydrogénées	<b>free from hydrogenated fats</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> de matières grasses partiellement hydrogénées	<b>free from partially hydrogenated fats</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> de colorant artificiel	<b>free from artificial color</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> d'arôme artificiel	<b>free from artificial flavour</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>exempt</b> de colorant azoïque	<b>free from azo color</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> de nanomatériaux	<b>free from nanomaterials</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> d'huile de palme <b>Si non:</b> - Membre RSPO - Numéro RSPO - Certificat green palm	<b>free from palm oil</b> <b>If no</b> - Member RSPO - RPSO number - Green Palm Certificate	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> de Viande de Porc et dérivés	<b>free from pork meat and thereof</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> de Viande de Bœuf et dérivés	<b>free from beef meat and thereof</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> de Viande de Volaille et dérivés	<b>free from poultry and thereof</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>exempt</b> d'autres viandes	<b>free from other meats</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Conforme au régime végétarien</b>	<b>Conform to vegetarian diet</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Conforme au régime végétalien</b>	<b>Conform to vegetelian diet</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Casher</b> (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	<b>Kosher</b> (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Halal</b> (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997) (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	<b>Halal</b> (see generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997) (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Allégations ?</b> Si oui, lesquelles ?	<b>Allegations / Nutrition claims?</b> If yes, which ones?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### OGM

Produit non soumis à étiquetage d'après la réglementation applicable en vigueur / Product not subjected to labeling according to current applicable regulations


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.

Vrai / Right  Faux / False

#### Conditionnement / Packaging

<b>Emballage primaire (si applicable)</b>	<b>Primary unit (if applicable)</b>	
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	Boite en fer / Tin box
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non / No
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	99 mm * 119
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,075
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,1
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	0,6
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	850
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...)	Jour Julien et MM/AAAA / Julian Day and MM/YYYY
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sous la boîte / under the box
<b>Colis de regroupement (si applicable)</b>	<b>Pack (if applicable)</b>	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton fermé avec du scotch / Box closed with tape
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	12
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	308*206*238
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	Etiquette colis : lot et DDM : MM/AAAA / Package label: batch and BBD: MM/YYYY
Codification du numéro de lot	Batch number signification	numéro chronologique / chronological number
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	12 kg
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	environ / approximately 14kg
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	16 containers de 12 boîtes/boxes
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5

Nombre de colis / palette	<i>Number of packs / pallet</i>	80 containers de 12 boites/boxes
Poids net palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products net weight (kg)</i>	960
Poids brut palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products gross weight (kg)</i>	1086
Type de palette	<i>Pallet type</i>	Standard
Dimensions palette (cm)	<i>Pallet dimensions (cm)</i>	100*120

<b>Produit concerné par le e-métrologique :</b> <i>Product concerned by the e-metrological mark:</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes
	<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.