

	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET</b>	MAJ LE / UPDATE ON: 25/10/2023
		PAR / BY: JD
		VERSION D'ORIGINE / ORIGINAL VERSION: E.QUA.008 - 22/08/2023

**PÂTE MARRON DGF BTE 4/4  
CHESTNUTS PASTE 4/4**



**Description du produit / Product description**

Code produit Délíce & Création Centrale Délíce & Création Centrale product code		<b>301044 - 005812</b>
Désignation commerciale Commercial designation		Pâte de marrons confits Candied chestnut paste
Désignation légale de vente Product legal name		Pâte de marrons confits Candied chestnut paste
Marque Brand		DGF Royal
Code EAN EAN code	Code de l'unité / Unit gencod: Code du colis / Pack gencod:	3584730058120
Code douanier Customs code		20 07 99 20
Description du produit Supplier product description		Pâte de marrons confits Candied chestnut paste
Site de dernière transformation Last processing factory		France
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication CCP / PrPo / Flow chart diagram		X Oui / Yes

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

A consommer nature ou en accompagnement de glace ou de dessert. Peut également servir à la confection de dessert. To consume nature or with ice cream or dessert. Can also be used to make dessert.
--

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

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Marrons (54,6% , origine : UE) , sucre, sirop de glucose, extrait de vanille de Madagascar.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Chestnuts (54,6%) (Europ origin), sugar, glucose syrup, vanilla essence Madagascar

**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
Châtaignes, chestnut	54,6	Végétal / plant Castanea sativa	France, Italie, Espagne,
Sucre, sugar	27,4	Végétal / plant Betterave, beetroot	France
Sirop de glucose, glucose syrup	17,99	Végétal / plant Blé, Corn	France
Extrait de vanille, vanilla essence	0,01	Végétal / plant Vanilla	Madagascar
<b>TOTAL(%)</b>	<b>100</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 (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...)
1825	Ambiant / room temperature	15	Au frais / Refrigerated (4° C)

**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	305	kcal
Energie / Energy	1295	kJ
Matières grasses / Fat	1,1	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturated	0,19	g
Glucides / Carbohydrate	71,5	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	47,6	g
Fibres alimentaires / Fibre	2,7	g
Protéines / Protein	0,9	g
Sel / Salt	0,015	g
Sodium	0,006	mg

**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	Marrons sucré / Sweet Chestnut

<b>Texture / Texture</b>	Pate épaisse / thick pasta
<b>Aspect / Appearance</b>	Pate épaisse / thick pasta
<b>Couleur / Colour</b>	Brune / Brown
<b>Odeur / Smell</b>	Marrons sucré / Sweet Chestnut

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Aérobies mésophile 30°C	<10 000 UFC/g	Alternative methods validated by AFNOR according to the NF standard ISO 16140
Coliforme fécaux	<10 UFC/g	Alternative methods validated by AFNOR according to the NF standard ISO 16140
Levure	<100 UFC/g	AFNOR Standard NF V08-059
Moississures	<100 UFC/g	AFNOR Standard NF V08-059
ASR	<100 UFC/g	AFNOR STANDARD NF V08-061
Salmonelle	Abs/25g	Internal to the lab
E.coli	<10 UFC/g	Alternative methods validated by AFNOR according to the NF standard ISO 16140
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Alternative methods validated by AFNOR according to the NF standard ISO 16140
Staphylocoque Aureus	<100 UFC/g	Alternative methods validated by AFNOR according to the NF standard ISO 1614016140

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

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
<b>Caractéristiques physiques / physical characteristics</b>		
Poids net Net weight	1kg	
TU1	985g	
TU2	970g	
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
Brix	76 +/-2	Réfractomètre
pH	5,0 +/-0,2	pH meter
Extrait sec Dry extract	76.3 (± 0.7) g/100 g	Internal, adapted from the Decree of 08/09/1977
Pesticides Pesticids	In compliance with EC Regulations n° 396/2005	§ 64 LFGB L 00.00-113 : 2015-03, mod. [DE Food]
Métaux lourds Heavy metals	In compliance with EC Regulations n° 1881/2006	Internal method, ICP/MS [Preparation [Wet method by microwave under pressure]]
<b>Défauts / Defects</b>		
Corps étrangers Foreign Bodies	filtre 3mm filter 3 mm	

#### 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	non
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	non	non
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	non	non
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	non	non
☐ Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	non	non
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	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 spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	non	non
Blé / Wheat	non	non
Avoine / Oat	non	non
Orge / Barley	non	non
Epeautre / Spelt	non	non
Seigle / Rye	non	non
Kamut	non	non
Triticale	non	non
☐ Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	non	non
☐ 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	non
Amande / Almond	non	non
Noisette / Hazelnut	non	non
Pistache / Pistachio	non	non
Noix de cajou / Cashew nut	non	non
Noix du Brésil / Brazil nuts	non	non
Noix de macadamia / Macadamia nut	non	non
Noix de pécan / Pecan nut	non	non
Noix / Walnut	non	non
☐ Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	non	non
☐ Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	non	non
☐ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	non	non

«Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	non	non
«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	non

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

#### 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		
- 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 vegetarian diet	X	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	X	<input type="checkbox"/>
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see general directive from codex alimentarius for « Halal » term) (CAC/GL1997)	<input type="checkbox"/>	X
Allégations ?	Allegations / Nutrition claims?	<input type="checkbox"/>	X
Si oui, lesquelles ?	If yes, which ones?		

#### 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	Fer blanc / metal tin
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	NON
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	100*119
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,088
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,088
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...)	DD/MM/YYYY N° lot
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sur le dessus (couvercle) / on the top
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton couleur marrons / cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	12
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	210*300*240
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	DD/MM/YYYY N° lot sur étiquette imprimé / batch n° on the printed label
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Année + quantième jour Year + day calendar
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	12
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	13,23
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	12
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	4
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	48
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	576
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	655
Type de palette	Pallet type	Europ
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120*80

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