

**SPECIFICATION PRODUIT DESTINE AU  
MARCHÉ EXPORT/ PRODUCT TECHNICAL  
INFORMATION FOR EXPORT MARKET**

REF	ENR-R-DCE- QUA.030
MAJ LE / UPDATE ON	19/03/2025
PAR / BY	NO
VERSION	001

**FONDANT PATISSIER DGF SEAU 1KG  
PASTRY ICING DGF 1KG**



**Description du produit / Product description**

<b>Code produit Délíce &amp; Création Centrale / Export</b> <i>Délíce &amp; Création Centrale / Export product code</i>		<b>300530</b>
<b>Désignation commerciale</b> <i>Commercial designation</i>		<b>Fondant Pâtissier</b> <i>Pastry Fondant</i>
<b>Désignation légale de vente</b> <i>Product legal name</i>		<b>Fondant</b> <i>Fondant</i>
<b>Marque</b> <i>Brand</i>		<b>DGF</b>
<b>Code EAN</b> <i>EAN code</i>	<b>Code de l'unité / Unit gencod:</b> <i>Code du colis / Pack gencod:</i>	3061437002439 13061437002436
<b>Code douanier</b> <i>Customs code</i>		1704905100
<b>Description du produit</b> <i>Supplier product description</i>		pâte blanche de sucre <i>white paste of sugar</i>
<b>Site de dernière transformation</b> <i>Last processing factory</i>		France
<b>CCP / PrPo / Diagramme de fabrication</b> <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		Oui / Yes

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

Prendre la quantité désirée et chauffer doucement à 35 °C (si possible au bain-marie) / Take the needed quantity and heat softly at 35 °C (if possible in a double-pan)
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Français/in french :	INGRÉDIENTS: sucre (origine UE), sirop de glucose (SULFITES), eau, acidifiant (tartrate monopotassique).
----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anglais/in english:	INGREDIENTS: sugar (origin EU), glucose syrup (SULPHITES), water, acid (monopotassium tartrate).
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

**Composition du produit / Product composition**

Ingrédients <i>Ingredients</i>	% sur le produit fini <i>% in the finished product</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 / sugar	74 - 80	betterave, canne à sucre / sugar beet, sugar cane	France, Belgique, Pays-Bas / France, Belgium, Netherlands
sirop de glucose (SULFITES) / glucose syrup (SULFITES)	10 - 16	blé, maïs / wheat, corn	Pays-Bas / Netherlands
eau / water	6 - 12	minéral / mineral	France
acidifiant (tartrate monopotassique E336(i)) / acid	< 2	raisin / grapes	Chili
<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>
15 mois / 15 months	conserver dans un endroit frais et sec / store in a cool, dry place	La date de péremption indiquée sur l'emballage de notre produit est la durée de conservation minimale garantie par le fabricant s'il a été conservé dans son emballage d'origine non ouvert et dans les conditions de stockage indiquées dans la spécification/l'étiquette et qu'il n'y a aucun signe de détérioration. Une fois ouvert, notre conseil est de consommer le produit rapidement mais le produit peut être consommé tant qu'il ne montre pas de signes de détérioration/altération. Il est de la responsabilité du client de valider cette durée de conservation ouverte. / The expiration date indicated on our product packaging is the minimum shelf life guaranteed by the manufacturer if it has been kept in its original unopened packaging and under the storage conditions indicated in the specification/label and there are no signs of deterioration. Once opened, our advice is to consume the product quickly, but the product may be consumed as long as it shows no signs of deterioration/alteration. It is the customer's responsibility to validate this open shelf life.	

#### Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	352	kcal
Energie / Energy	1498	kJ
Matières grasses / Fat	0	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates	0	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates	0	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0	g
Glucides / Carbohydrate	88	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	81	g
Fibres alimentaires / Fibre	0	g
Protéines / Protein	0	g
Sel / Salt	0	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	Sucré / Sweet
Texture / Texture	dur à mou selon la température / hard to soft depending on temperature
Aspect / Appearance	
Couleur / Colour	Blanc / White
Odeur / Smell	Sucré / Sweet

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Levures / Yeasts	100/G	NF V 08-036	Monitoring annuel par famille de produit / Annual monitoring by product family
Moisissures / Molds	100/G	NF V 08-036	Monitoring annuel par famille de produit / Annual monitoring by product family
Bactéries coliformes / Coliform bacteria	10/G	NF V 08-050	Monitoring annuel par famille de produit / Annual monitoring by product family
Levures osmophiles / Osmophilic yeasts	5000/G	NF ISO 21527-2	Monitoring annuel par famille de produit / Annual monitoring by product family

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

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
<b>Caractéristiques physiques / physical characteri:</b>			
Poids net <i>Net weight</i>	1 kg		
TU1	notre instruction est que le poids de l'unité doit être supérieure à la consigne poids. Ici : consigne à 1 KG, le poids net sera > 1KG. / Our instruction is that the unit weight must be greater than the weight setpoint. Here: weight set at 1 KG, the net weight will be > 1KG.		
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteri</b>			
Humidité <i>Moisture</i>	10,4-13,0		
Pesticides <i>Pesticids</i>	Conforme au règlement CE en vigueur <i>Complies with current EC regulations</i>		
Métaux lourds	Conforme au règlement CE en vigueur		

Heavy metals	Complies with current EC regulations		
<b>Présence d'additifs</b> Additives	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations		
<b>Défauts / Defects</b>			
<b>Corps étrangers</b> Foreign Bodies	2,1mm	Filtre Filter	chaque lot each batch
<b>Autres</b> Others	particules magnétiques magnetic particles	barreau magnétique magnetic bar	chaque lot each batch

#### **Allergènes / Allergens**

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Présence possible par contamination croisée Possible presence by cross contamination
☐ 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	Non / No	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 <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>	OUI, sirop de glucose /YES, glucose syrup	

☐ 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"/>

**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"/>
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	X	<input type="checkbox"/>
Casher	Kosher	X	<input type="checkbox"/>
Halal	Halal	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	pot, couvercle blanc en plastique 05 PP / jar, white plastic lid 05 PP 
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	non / no
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	118*126
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,039
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,039
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...)	Lot : numéro à 10 chiffres / Lot : 10 digits number. Date de production : JJ/MM/AAAA / Production date : DD/MM/YYYY À consommer de préférence avant le : JJ/MM/AAAA / Best before : DD/MM/YYYY
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sur l'étiquette / on the label
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton / Cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	362*246*138
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...)	Lot : numéro à 10 chiffres / Lot : 10 digits number. Date de production : JJ/MM/AAAA / Production date : DD/MM/YYYY À consommer de préférence avant le : JJ/MM/AAAA / Best before : DD/MM/YYYY
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Numéro à 10 chiffres, généré automatiquement par le système ERP / 10 digits number, generated automatically by ERP system
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	6
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	6,432
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	9
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	9
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	81
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	486
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	550,992
Type de palette	Pallet type	EURO pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120*80*139,2

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

Version originale / Original version: E. QUA.008\_05/02/2025

FICHE TECHNIQUE