



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

MAJ LE / UPDATE ON	29/11/2024
PAR / BY	ER
VERSION	002

NAPPAGE ABRICOT CONCENTRE DGF ROY 7KG
APRICOT TOPPING DGF ROY 7KG

Code produit Délíce & Création Export <i>Délíce & Création Export product code</i>	035921 - 026199	
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	DGF ROYAL NAPPAGE ABRICOT TUB 7KG
	Anglais/in english:	DGF ROYAL NAPPAGE APRICOT TUB 7KG
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>	Français/in french :	nappage abricot à chaud concentré, aromatisé à l'abricot
	Anglais/in english:	Concentrated hot apricot glaze
Marque <i>Brand</i>	DGF ROYAL	
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod :	3061437002316
	Code du colis / Pack gencod :	
Code douanier <i>Customs code</i>	2106909842	
Description du produit <i>Supplier product description</i>	produit gélifié aromatisé à l'abricot apricot-flavoured jelly product	
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Ajouter 40 à 60% d'eau ou de jus de fruit au nappage. Faire chauffer jusqu'à ébullition. Etaler sur la tarte à l'aide d'un pince ou d'un pistolet. Lorsque la dilution et le mode d'utilisation sont respectées, le nappage est conçu pour tenir 24H sur une tarte aux fruits dans un réfrigérateur à 4°C. / Add 40-60% water or fruit juice to topping. Heat to boiling. Spread over tart with a brush or a spray gun. When diluted correctly and used as directed, the topping is designed to last 24 hours on a fruit tart in a refrigerator at 4°C.

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : sucre (origine UE), eau, sirop de glucose-fructose, purée d'abricot 4,5 %, gélifiant (pectine amidée), arôme naturel d'abricot, acidifiant (acide citrique).
Anglais/in english:	INGREDIENTS: sugar (origin EU), water, glucose-fructose syrup, apricot puree 4.5%, gelling agent (amided pectin), natural apricot flavouring, acid (citric acid).

Composition du produit (par phase avec le % de chaque phase) / Product composition (per phase with % of each phase)

Ingrédients <i>Ingredients</i>	% à la mise en oeuvre <i>% at implementation</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	confidentiel / confidential	44 - 50	béteraie, canne à sucre/sugar beet, sugar cane	France
eau/water	confidentiel / confidential	20 - 26	Minérale/ Mineral	France
sirop de glucose-fructose/glucose-fructose syrup	confidentiel / confidential	18 - 24	blé / wheat	Belgique, Pays-Bas / Belgium, Netherlands
purée d'abricot/apricot puree	confidentiel / confidential	4,5	abricot/ apricot	Espagne / Spain
Gélifiant; pectine amidée E440ii/ Gelling agent	confidentiel / confidential	< 2	Agrumes/ citrus	Danemark
arôme naturel d'abricot / natural apricot flavouring	confidentiel / confidential	< 2		Italie/ Italy
Acidifiant; acide citrique E330 / Acid	confidentiel / confidential	< 2	Synthétique / synthetic	Chine / China
TOTAL	100.00%	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/conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
365	conservé 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 shown on our product packaging is the minimum shelf life guaranteed by Dawn Foods if it has been stored 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	X Pour 100g / Per 100g ou <input type="checkbox"/> Pour 100ml / Per 100ml	
Energie / Energy	263	kcal
Energie / Energy	1116	kJ
Matières grasses / Fat	0,01	g
Dont - of which		
o Acides gras saturés / Saturated	0	g
o Mono-insaturés / Monounsaturated		g

o Polyinsaturés / Polyunsaturated		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	65	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	56	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	1,4	g
Protéines / Protein	0,09	g
Sel / Salt	0,14	g
Sodium		mg

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

- d'analyses / analysis
 de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

Mettre la note du NutriScore (si disponible) / Indicate the NutriScore (if available) :

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Fréquence Frequency
Goût / Taste	Abricot / Apricot	1 échantillon par cuve de préparation de gélifiant conservé pendant 1 an / 1 sample by preparation - All samples are kept during 1 year.
Texture / Texture	Pateux / Pateous	
Aspect / Appearance	Pateux / Pateous	
Couleur / Colour	Jaune clair / Light yellow	
Odeur / Smell	Abricot / Apricot	

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
yeast	max 100/g	NF V 08-036	1 recipe of the range / year
mould	max 100/g	NF V 08-036	1 recipe of the range / year
coliform bacteria	max 10/g	NF V 08-050	1 recipe of the range / year
osmophilic yeast	max 5000/g	NF ISO 21527-2	1 recipe of the range / year

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method	Fréquence Frequency
Caractéristiques physiques / physical characteristics			
Dimensions cru Raw dimensions	NA		
Dimensions cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use dimensions	NA		
Poids unitaire cru Raw unit weight	NA		
Poids unitaire cuit / précuit / prêt à l'emploi Ready-to-use unit weight	NA		
Poids net Net weight	7 kg		
TU1	notre instruction est que le poids de l'unité doit être supérieure à la consigne poids. Ici : consigne à 7 KG, le poids net sera > 7KG. / Our instruction is that the unit weight must be greater than the weight setpoint. Here: set weight 7 KG, net weight > 7KG.		
TU2			
Calibre Calibre	NA		
Autres Others			
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Brix			
pH			
Humidité Moisture			
Extrait sec Dry extract			
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		
Autres Others			
Défauts / Defects			
Corps étrangers	1) 1 aimant de force 10 000 gauss 2) 1 filtre de maille 0,5 mm	1) l'aimant est situé au niveau du sucre 2) le filtre est situé avant le conditionnement	1) contrôlé 1 / mois 2) contrôlé 1 /jour de production

Foreign Bodies	3) 1 filtre magnétique de force 10 700 Gauss sur barreau magnétique / 8000 Gauss sur extracteur	3) le filtre magnétique est situé après le filtre et avant le conditionnement	3) contrôlé 1 / semaine
----------------	---	---	-------------------------

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser l'ingrédient) Contained 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 / 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 / Peanuts and products thereof	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 at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO ₂	NON / NO	yes - different line, no cross contamination

☐ Liste des allergènes majeurs selon le règlement UE n° 1169/2011

(1) En cas de présence fortuite / In case of fortuitous presence :

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):	<input type="checkbox"/>	<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"/>
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 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) (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal (see general directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997) (if yes, please provide a certificate)	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	seau blanc et couvercle orange (matériel PP05) Film de scellage white bucket & orange lid (material PP05) Sealing film
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	no
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	227 x 200
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,232
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	7
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	7,232
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	NA
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	NA
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...) and visual of the marking	PROD : JJ/MM/AAAA LOT : 10 digits number EXP : JJ/MM/AAAA HEURE
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sur le bas du seau on the bottom of the bucket
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production), type de marquage et visuel	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...), type of marking and a visual	
Codification du numéro de lot	Batch number signification	
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	20
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	100
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	730
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	760
Type de palette	Pallet type	EURO pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 * 80 * 115

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

Délice & Création Export - 7 rue Henri Navier, 78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France
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 / Originale version: E.QUA.008 25/07/2023.