

**NAPPAGE BLOND ABRICOT DGF TUB 1KG
BLOND APRICOT GLAZE DGF TUBE 6X1KG**



Description du produit / Product description

Code produit Délíce & Création Centrale / Export <i>Délíce & Création Centrale / Export product code</i>		037845 / 038202
Désignation commerciale <i>Commercial designation</i>		DGF SERVICE NAPPAGE BLOND 6x1KG
Désignation légale de vente <i>Product legal name</i>		Nappage à chaud concentré avec un arôme abricot <i>Concentrated hot glaze with an apricot flavour</i>
Marque <i>Brand</i>		DGF
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / <i>Unit gencod:</i>	3061437004785
	Code du colis / <i>Pack gencod:</i>	13061437004782
Code douanier <i>Customs code</i>		2106909842
Description du produit <i>Supplier product description</i>		Produit gélifié orange aromatisé à l'abricot. Stable à la congélation et décongélation <i>Orange gellified product with an apricot flavour. Freeze-thaw stable.</i>
Site de dernière transformation <i>Last processing factory</i>		France
CCP / PrPo / Diagramme de fabrication <i>CCP / PrPo / Flow chart diagram</i>		Oui / Yes

Conditions d'utilisation / Conditions of use

Ajouter 10 à 30% d'eau ou de jus de fruit au nappage. Faire chauffer jusqu'à ébullition. Etaler sur la tarte à l'aide d'un pinceau. 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 10 to 30% water or fruit juice to the glaze. Heat until boiling. Brush over the tart. When diluted and used correctly, the glaze 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 : sirop de glucose-fructose, eau, sucre, purée de pomme, gélifiants (pectine amidée, alginate de sodium), acidifiant (acide citrique), affermissants (disphosphate disodique, phosphate tricalcique), arôme, conservateur (sorbate de potassium), colorants (extrait de paprika, curcumine).
----------------------	--

Anglais/in english:	INGREDIENTS: glucose-fructose syrup, water, sugar, apple puree, gelling agents (amidedated pectin, sodium alginate), acid (citric acid), firming agents (disodium diphosphate, tricalcium phosphate), flavouring, preservative (potassium sorbate), colours (paprika extract, curcumin).
---------------------	--

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>
Sirope de glucose-fructose / Glucose-fructose syrup	73	Blé / Wheat	Belgique, France, Italie, Pays-Bas, Royaume-Uni / Belgium, France, Italy, Netherlands, United-Kingdom
Eau / Water	23	Minérale / Mineral	France
Sucre / Sugar	<2	Betterave, canne à sucre / Beet, sugar cane	France
Purée de pomme / Apple puree	<2	Pomme / Apple	Italie / Italy
Gélifiants : pectine amidée / Gelling agent : modified pectin : E440ii	<2	Agrumes / Citrus	Allemagne, France, Italie, Chili, Pérou / Germany, France, Italy, Chile, Peru
Gélifiants : alginate de sodium / Gelling agent : sodium alginate : E401		Algue marron / Brown algae	
Acidifiant : acide citrique / Acidifier : citric acid : E330	<2	Synthétique / Synthetic	Chine / China
Affermissant : diphosphate disodique / Firming agent : disodium diphosphate : E450i	<2	Minérale / Mineral	Union Européenne / European Union
Affermissant : phosphate tricalcique / Firming agent : tricalcium phosphate : E341iii		Minérale / Mineral	
Arôme / Flavouring	<2	Synthétique / Synthetic	Hongrie / Hungary
Conservateur : sorbate de potassium / Preservative : potassium sorbate : E202	<2	Synthétique / Synthetic	Chine / China
Colorant : extrait de paprika / Color : paprika extract : E160c	<2	Paprika	France, Inde, Espagne / France, India, Spain
Colorant : curcumine . Color : curcumine : E100		Curcuma / Tumeric	
TOTAL	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/de conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
547	Conserver dans un endroit frais et sec (15 - 24° C) / Store in a cool dry place (15 - 24° C)	<p>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.</p> <p>The expiration date shown on our product packaging is the minimum shelf life guaranteed by the manufacturer 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.</p>	

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	□ Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	240	kcal
Energie / Energy	1021	kJ
Matières grasses / Fat	0	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	0	g
Glucides / Carbohydrate	60	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	26	g
Fibres alimentaires / Fibre	0,5	g
Protéines / Protein	0,02	g
Sel / Salt	0,17	g

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	Abricot / Apricot
Texture / Texture	Gélinifié / Gelified
Aspect / Appearance	Gélinifié / Gelified
Couleur / Colour	Orange
Odeur / Smell	Abricot / Apricot

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Levures / Yeast	Max 100/g	laboratoire externe / external laboratory
Moisissures / Mould	Max 100/g	laboratoire externe / external laboratory
Bactéries coliformes / Coliform bacteria	Max 100/g	laboratoire externe / external laboratory
Levures osmophiles / Osmophilic yeast	Max 5000/g	laboratoire externe / external laboratory

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Caractéristiques physiques / physical characteristics		
Poids net Net weight	1 KG	
TU1	0,0150 KG	Balance enregistreuse avec suivi statistique / Scale recorder with statistical monitoring
TU2	0,0300 KG	
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Brix	60 - 64	
pH	3,5 - 3,9	
Pesticides	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	Conforme au règlement UE n°2023/915
Pesticids		On raw material by our suppliers
Métaux lourds	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	Conforme au règlement CE n°1333/2008
Heavy metals		On raw material by our suppliers
Présence d'additifs	Conforme au règlement CE en vigueur Complies with current EC regulations	
Additives		
Défauts / Defects		
Corps étrangers Foreign Bodies	Un aimant de force 10 000 gauss / One magnet with a force of 10,000 gauss	L'aimant est situé au niveau du sucre / The magnet is located at sugar level
Corps étrangers Foreign Bodies	Un filtre de maille à 0,5mm / One 0,5mm mesh filtre	Le filtre est situé avant le conditionnement / The filter is located before packaging
Corps étrangers Foreign Bodies	Un filtre magnétique de force 10700 gauss sur barreau magnétique / 8000 Gauss sur extracteur / One magnetic filter 10700 Gauss on bar magnet / 8000 on extractor	Le filtre magnétique est situé après le filtre et avant le conditionnement / The magnetic filter is located after the filter and before packaging

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	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 ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO ₂	NON / NO	Oui - Ligne différente, pas de contamination croisée Yes - different line, no cross contamination

☐ 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"/>
Allégations	Allegations / Nutrition claims	<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	pot et couvercle (matériel PP05) 
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	Non / No
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	118 X 118 X 126
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,036
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,036
Marquage, codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJMM/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...)	PROD : JJ/MM/AAAA LOT : numéro à 10 chiffres EXP : JJ/MM/AAAA HEURE PROD : DD/MM/YYYY BATCH : 10 digits number EXP : DD/MM/YYYY HOUR
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sur le bas du pot 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.	Carton / Cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	362 x 246 x 138
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	6
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	6,414
Palettisation	Palletization	
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)	501
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	535
Type de palette	Pallet type	EURO pallet
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120 x 80 x 155

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 - 22/01/2025