

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

MAJ LE / UPDATE ON:	07/11/2023
PAR / BY:	JD
VERSION D'ORIGINE / ORIGINAL VERSION:	E.QUA.008 - 05/11/2018

NOUGAT MONTELMAR BRISURE DGF SEAU 2KG MONTELMAR NOUGAT CHIPS - 2KG



Description du produit / Product description

Code produit Délíce et Création Centrale <i>Délíce et Création Centrale product code</i>	300157 - 005805		
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	BRISURES DE NOUGAT DE MONTELMAR	
	Anglais/in english:	CRUSHED MONTELMAR NOUGAT	
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french :	BRISURES DE NOUGAT DE MONTELMAR ENROBÉES	
	Anglais/in english:	COATED MONTELMAR NOUGAT CHIPS	
Marque <i>Brand</i>	DGF ROYAL		
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	3584730058052	
	Code du colis / Pack gencod:		
Code douanier <i>Customs code</i>	17 04 90 99		
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Broyage de nougat de Montelimar dur puis enrobage de matière grasse Product obtained by grinding of hard Montelimar nougat. The chips are then protected from ambient moisture by coating of vegetable oil.		
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	France		
Numéro d'enregistrement FDA <i>FDA registration number</i>	14961081508		
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	X Oui / Yes <input type="checkbox"/> Non / No		

Conditions d'utilisation / Conditions of use

EN INCORPORATION POUR AROMATISATION OU EN DECOR / incorporation for flavoring or topping for decoration

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Nougat de Montelimar 95%: AMANDES, sucre, sirop de glucose, miel, albumine d'OEUF, pain azyne (fécule de pomme de terre, eau), arôme naturel de vanille. Enrobage 5% : beurre de cacao. Présence possible d'autres fruits à coque.
Anglais/in english:	INGREDIENTS : Montelimar nougat 95%: ALMONDS, sugar, glucose syrup, honey, EGG albumin, wafer paper (potato starch, water), natural vanilla flavouring. Coating 5%: cocoa butter. Possible presence of other nuts.

Composition du produit / Product composition

Ingrédients <i>Ingredients</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>
Amandes émondées grillées /almonds	28,5%	amandier / almond tree	Californie /California
Sucre/sugar	27,6%	betterave / beet	France
Sirop de glucose / glucose syrup	19,6%	mais et/ou blé / corn or wheat	France
Miel/honey	18,5%	abeilles /bees	Argentine, Chili, Brésil, Roumanie, Ukraine, Italie, France
Beurre de cacao / cocoa butter	5,0%	cacao /cocoa	Afrique de l'Ouest (Cameroun, Nigeria, Côte d'Ivoire, Ghana), Asie (Indonésie, Malaisie, Papouasie, Nouvelle
Albumine d'œuf / egg albumin	0,5%	Blanc d'œuf, Correcteur d'acidité (acide citrique) , Agent foisonnant (E1505) /Egg white, acidity corrector (citric acid), abounding Agent (E1505)	France
Pain azyne (fécule de pomme de terre, eau) /Unleavened Bread (potato starch, water)	0,4%	Féculé de pomme de terre eau / potato starch	Pays Bas, Espagne / Netherlands, Spain
Arome naturel de vanille /Natural Vanilla Aroma	-	extrait de vanille, Caramel aromatique (cane, betterave), sirop de sucre (betterave) Eau, alcool éthylique / Vanilla extract, aromatic Caramel (cane, beet), sugar syrup (beet) water, ethyl alcohol	vanille de Madagascar; arôme produit en France/Madagascar Vanilla; Aroma produced in France
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 après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
365	Stocker dans un endroit frais et sec (entre 16°C et 20°C, impérativement < 25°C) / Store in a cool and dry place (between 16°C and 20°C, imperatively <25 ° C).	IDEM/same	Stocker dans un endroit frais et sec (entre 16°C et 20°C, impérativement < 25°C) / Store in a cool and dry place (between 16°C and 20°C, imperatively <25 ° C).

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	475	kcal
Energie / Energy	1992	kJ
Matières grasses / Fat	19,9	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	4,3	g
Glucides / Carbohydrate	65,4	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	51,2	g
o polyols	0	g
Fibres alimentaires / Fibre	3,1	g
Protéines / Protein	7	g
Sel / Salt	0,02	g
Sodium	9	mg
Cholestérol / Cholesterol	0	mg

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>	Fréquence <i>Frequency</i>
Goût / Taste	Mélange harmonieux de miel, d'amandes et de vanille naturelle / Harmonious blend of honey, almonds and natural vanilla	1/lot 1/batch
Texture / Texture	croustillante/ Crispy	1/lot 1/batch
Aspect / Appearance	grains calibrés/ Calibrated grains	1/lot 1/batch
Couleur / Colour	beige et marron / Beige and Brown	1/lot 1/batch
Odeur / Smell	miel, amande et vanille / honey, almonds and vanilla	1/lot 1/batch

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Micro-organismes aérobies à 30°C / Aerobic Micro-organisms at 30 °c	10 000 UFC/g	XP V08-034	1/lot
Entérobactéries à 37°C :/enterobacteriaceae	300 UFC/g	3M 01/06-09/97	1/lot
Coliformes thermotolérants à 44°C :/thermotolerant coliform	30 UFC/g	3M 01/02-09/89 C	1/lot
Salmonella :		BKR 23/07-10/11	1/lot
Levures :yeast	300 UFC/g	NF V08-059	1/lot
Moisissures :mould	300 UFC/g	NF V08-059	1/lot
Staphylocoques à coagulase positive :staphylococus	< 10 UFC/g	NF EN ISO 6888-2	1/lot
Escherichia coli (b-Glucuronidase +) :	< 10 UFC/g	NF ISO 16649-2	1/lot

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Caractéristiques physiques / physical characteristics			
Calibre	3,15 à 10 mm : 85% min	tamis AFNOR AFNOR sieve	1/lot
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Humidité Moisture	3,5% à 4,5%	Dessicateur Dessicator	non contrôlé / Not controlled
Pesticides	selon règlement CE n°1881/2006 EC regulation n°1881/2006	effectué sur les amandes par un laboratoire accrédité on almonds by un accredited laboratory	1/an 1/year
Métaux lourds Heavy metals	selon règlement CE n°1881/2006 EC regulation n°1881/2006	effectué sur les matières première par un laboratoire accrédité on the raw material by un accredited laboratory	1/an 1/year
Défauts / Defects			
Corps étrangers	absence	détecteur de métaux	en continu

Foreign Bodies	absence	metal detector	continuous
----------------	---------	----------------	------------

Allergènes / Allergens

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) Cross contamination on the same production line (1)	Présence dans l'usine Presence in the factory
☐Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	non	non	oui
☐Céufs et ovo produits / Eggs and products thereof	oui	oui	oui
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	non	non	non
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	non	non	non
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	non	non	oui
☐Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	non	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 spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	oui sirop de glucose blé ou maïs yes wheat or maize glucose syrup	non	oui
Blé / Wheat	non	non	non
Avoine	non	non	non
Orge / Barley	non	non	non
Epeautre	non	non	non
Seigle / Rye	non	non	non
Kamut	non	non	non
Triticale	non	non	non
☐Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	non	non	non
☐Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland), et produits à base de ces fruits / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	oui	oui	oui
Amande / Almond	oui	oui	oui
Noisette / Hazelnut	non	oui	oui
Pistache / Pistachio	non	oui	oui
Noix de cajou / Cashew nut	non	non	non
Noix du Brésil	non	non	non
Noix de macadamia / Macadamia nut	non	non	non
Noix de pecan / Pecan nut	non	oui	oui
Noix (de grenoble)	non	non	non
☐Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	non	non	non
☐Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	non	non	non
☐Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	non	non	non
☐Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	non	non	non
☐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	non	non
Glutamate / glutamate	non	non	non
Cacao / Cocoa	oui beurre de cacao yes cocoa butter	oui	oui
Maïs / Maize	non	non	oui
Bœuf / Beef	non	non	non
Porc / Pork	non	non	non
Crabe / Crab	non	non	non
Maquereau / Mackerel	non	non	non
Saumon / Salmon	non	non	non
Volaille / Chicken	non	non	non
Azo-colorants / Azo colouring	non	non	non
Lécithine / Lecithine	non	non	oui
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	non	non	non
Latex	non	non	non
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	non	non	non
Riz / Rice	non	non	oui
Tartrazine E102	non	non	non
Cannelle / Cinnamon	non	non	oui
Vanilline	non	non	non
Coriandre / Coriander	non	non	non
Ombellifères / Umbellifereae	non	non	non
Carottes / Carrot	non	non	non
Levure / Yeast	non	non	non

Légumineuses / Leguminous plant	non	non	non
Sarrasin / Buckwheat	non	non	non
Orange / Orange	non	non	non
Kiwi / Kiwi	non	non	non
Pomme / Apple	non	non	non
Pêche / Peach	non	non	non
Banane / Banana	non	non	non
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	non	non	non
Igname / Yam	non	non	non
Gélatine / Gelatine	non	non	non

☞ 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 for grinding	X not the whole line
- 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"/>	X

Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	<input type="checkbox"/>	X
exempt de matières grasses hydrogénées	free from 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 vegetelian diet	<input type="checkbox"/>	X
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	<input type="checkbox"/>	X
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	X	<input type="checkbox"/>
	Valide jusqu'à / valid until:		
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	<input type="checkbox"/>	X
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	X
	Valide jusqu'à / valid until:		

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	White PP bucket 
 1 PETE 2 HDPE 3 V 4 LDPE 5 PP 6 PS 7 OTHER		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	X
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	ht176 x bott diam 169 x high diam 201,5
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,115
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	2 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	2,115 kg
Marquage et codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production)	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	étiquette / label : DDM / BEST BEFORE : JJ/MM/AAAA / DD/MM/YYYY N°lot / batch code
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	étiquette sur le couvercle / Label on Lid
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	20
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	4

Nombre de colis / palette	<i>Number of packs / pallet</i>	80
Poids net palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products net weight (kg)</i>	160 KG
Poids brut palette + marchandise (kg)	<i>Pallet+products gross weight (kg)</i>	187 KG
Type de palette	<i>Pallet type</i>	EUROPE
Dimensions palette (cm)	<i>Pallet dimensions (cm)</i>	80X120

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