

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

MAJ LE / UPDATE ON:	02/10/2023
PAR / BY	JD
VERSION D'ORIGINE / ORIGINAL VERSION:	E.QUA.008 - 22/03/2023

NOUGAT CREME MONTELMAR DGF POT 1KG MONTELMAR NOUGAT CREAM - 1KG



Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	301043 - 005804		
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	CREME DE NOUGAT DE MONTELMAR	
	Anglais/in english:	MONTELMAR NOUGAT CREAM	
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french :	CREME DE NOUGAT DE MONTELMAR	
	Anglais/in english:	MONTELMAR NOUGAT CREAM	
Marque <i>Brand</i>	DGF ROYAL		
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	3584730058045	
	Code du colis / Pack gencod:		
Code douanier <i>Customs code</i>	17 04 90 99		
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Pate obtenue par broyage de nougat de Montélimar dur Cream obtained by grinding of hard Montélimar nougat.		
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	fabriquée en France made in 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 / incorporation for flavoring

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : AMANDES (origine autre que France), sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile d'olive), albumine d'ŒUF. Présence possible d'autres fruits à coques
Anglais/in english:	INGREDIENTS : ALMONDS (other origin than France), sugar, glucose syrup, honey, natural vanilla flavoring, wafer paper (potato starch, water, olive oil), EGG albumin. 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 / toasted blanched almonds	0,529	amandier / almond tree	California
Sucre / sugar	0,19	betterave / beetroot	France
Sirop de glucose / glucose syrup	0,136	maïs et/ou blé / maize and/or wheat	EU
Miel / honey	0,128	abeilles / bees	France, Romania, Italy, Spain, Turkey, Argentina, Mexico, Ukraine, and Chile
Arome naturel de vanille / natural vanilla flavoring	0,01	extrait de vanille, Caramel aromatique (cane, betterave), sirop de sucre (betterave) Eau, alcool éthylique (betterave), Dextrose de maïs / blé, amidon de riz, dioxyde de silicium E551 Vanilla extract, Aromatic caramel (cane, beet), Sugar syrup (beet) Water, Ethyl alcohol (beet), Corn/wheat dextrose, Rice starch, Silicon dioxide E551	Vanilla from Madagascar; flavor produced in France
Pain azyme (fécule de pomme de terre, eau) / wafer paper (potato starch, water, sunflower oil)	0,004	Pomme de terre et tournesol / potato, sunflower	Netherlands, EU
Blanc d'œuf / egg white	0,003	Blanc d'œuf, Correcteur d'acidité (acide citrique), Agent foisonnant (E1505) / Egg white, Acidity regulator (citric acid), Blowing agent (E1505)	EU
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 sec et tempéré / Store in a dry and temperate place.	IDEM	Stocker dans un endroit sec et tempéré / Store in a dry and temperate place.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	504	kcal
Energie / Energy	2106	kJ
Matières grasses / Fat	27,3	g
Dont – of which		
o Acides gras saturés / Saturates	2,1	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids	0	g
Glucides / Carbohydrate	49,6	g
Dont – of which		
o Sucres / Sugars	38,8	g
o polyols	0	g
Fibres alimentaires / Fibre	5,6	g
Protéines / Protein	12,2	g
Sel / Salt	0,04	g
Sodium	15	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	A chaque lot / to each batch
Texture / Texture	onctueuse, non granuleuse / smooth, not granular	A chaque lot / to each batch
Aspect / Appearance	pâte lisse / smooth paste	A chaque lot / to each batch
Couleur / Colour	beige / beige	A chaque lot / to each batch
Odeur / Smell	miel, amande et vanille / honey, almond and vanilla	A chaque lot / to each 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 microorganisms at 30°C	10 000 UFC/g	XP V08-034	1/lot / 1/batch
Entérobactéries à 37°C / Enterobacteriaceae at 37°C	300 UFC/g	3M 01/06-09/97	1/lot / 1/batch
Coliformes thermotolérants à 44°C / Thermotolerant Coliforms at 44°C	30 UFC/g	3M 01/02-09/89 C	1/lot / 1/batch
Salmonella / Salmonella	abs dans 25 g	BKR 23/07-10/11	1/lot / 1/batch
Levures / Yeast	300 UFC/g	NF V08-059	1/lot / 1/batch
Moississures / Moulds	300 UFC/g	NF V08-059	1/lot / 1/batch
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase positive Staphylococci	< 10 UFC/g	NF EN ISO 6888-2	1/lot / 1/batch
Escherichia coli (b-Glucuronidase +) / Escherichia coli (b-Glucuronidase +)	< 10 UFC/g	NF ISO 16649-2	1/lot / 1/batch

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	<45 MIC	micrometre	1/lot
Calibre	<45 MIC	micrometer	1/lot
Caractéristiques chimiques / chemical characteristics			
Brix	N/A	N/A	N/A
pH	N/A	N/A	N/A
Humidité	2,5 à 4,2%	Dessicateur	Sur demande / On request
Moisture	2,5 to 4,2%	Dessicator	
Extrait sec	N/A	N/A	N/A
Dry extract			
Pesticides	selon règlement CE n°1881/2006	effectué sur les amandes par un laboratoire accrédité	1/an
Pesticids	EC regulation n°1881/2006	on almonds by an accredited laboratory	1/year
Métaux lourds	selon règlement CE n°1881/2006	effectué sur les matières première par un laboratoire accrédité	1/an
Heavy metals	EC regulation n°1881/2006	on the raw material by an accredited laboratory	1/year
Défauts / Defects			
Corps étrangers	absence	filtre maille 1 mm	chaque lot
Foreign Bodies	absence	siever 1 mm	each batch

Allergènes / Allergens

Allergènes <i>Allergens</i>	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) <i>Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)</i>	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) <i>Cross contamination on the same production line (1)</i>	Présence dans l'usine <i>Presence in the factory</i>
☐Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	non	non	oui
☐Oufs 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 glucose syrup wheat or corn	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	non	non	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 pour le broyage / for grinding	X not all the 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 en cours de réalisation / in progress	<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	<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 Si non:	free from palm oil If no	X	<input type="checkbox"/>
- 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	<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 : 30/09/2023	
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
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.


✓ 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.

✓ 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
		
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	X
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	ht128 x bottom diam 106 x high diam 132
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0.047
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1 kg
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1.047 kg
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	N/A
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	1 L
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...)	JJ/MM/AAAA DD/MM/YYYY N°lot, DLUO, poids, ingrédients, valeur nutritionnelle Batch number, expiry date, weight, ingredients, nutritional value
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	étiquette sur le couvercle label on the cover
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	

Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	White Cardborad
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	365X365X140
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	JJ/MM/AAAA DD/MM/YYYY N°lot, DLUO, poids, ingrédients sur étiquette Lot number, expiry date, weight, ingredients on label
Codification du numéro de lot	Batch number signification	QUANTIEME + CHIFFRE ANNEE QUANTIEME + NUMBER YEAR
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	6 KG
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	6,7 kg
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	6
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	7
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	42
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	252 KG
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	300 KG
Type de palette	Pallet type	EUROPE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	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