

SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

REF	E.QUA.008
CREATION	22/01/2018
MAJ	17/05/2018
REVISION	001



Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	302326 - 008280	
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	Préparation en poudre instantanée pour l'élaboration de mousse de cacao
	Anglais/in english:	Instant in mix in powder for cocoa mousse
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french :	Préparation en poudre instantanée pour l'élaboration de mousse de cacao
	Anglais/in english:	Instant in mix in powder for cocoa mousse
Marque <i>Brand</i>	DGF SERVICE	
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	3584730082804
	Code du colis / Pack gencod:	-
Code douanier <i>Customs code</i>	18069090	
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Poudre marron sucrée avec une odeur de cacao	
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	France	
Estampille sanitaire / N° agrément sanitaire <i>Sanitary identification mark / Sanitary approval number</i>	N.A	
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	x Oui / Yes <input type="checkbox"/> Non / No	

Conditions d'utilisation / Conditions of use

1kg pour 1,5l de lait. Mélanger au fouet 1kg de préparation et 1,5L de LAIT froid. Battre au fouet pendant 7 à 8 min jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse et ferme. Garnir aussitôt les ramequins et stocker au froid. (Fabriquées la veille, les mousses n'en seront que meilleures) Conservation : 4 à 5 jours au froid. / 1kg for 1.5l of milk. Mix 1kg of preparation and 1.5L of cold MILK with a whisk. Beat for 7 to 8 minutes until you obtain a smooth and firm mousse. Immediately fill the ramekins and store in the cold. (Made the day before, the mousses will be even better) Storage: 4 to 5 days in the cold.

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Sucre, cacao maigre en poudre (25%), graisse végétale de coco (émulsifiant : esters lactiques de mono et diglycérides d'acides gras E.472b), sirop de glucose, colorants : caramel, rouge de betterave, protéines de LAIT, poudre de LAIT entier, gélatine alimentaire, épaississant : alginat de sodium, arôme cacao. Allergènes : LAIT. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, fruits à coque
Anglais/in english:	INGREDIENTS: Sugar, low-fat cocoa powder (25%), coconut vegetable fat (emulsifier: lactic esters of mono and diglycerides of fatty acids E.472b), glucose syrup, colours: caramel, beetroot red, MILK proteins, whole MILK powder, edible gelatin, thickener: sodium alginate, cocoa flavouring. Allergens: MILK. May contain traces of: gluten, egg, 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>
Sucre / Sugar	36,90%	Végétal : Betterave / Plant-based: Beet	Origine / Origin : France Transformation : France
Cacao maigre / Low fat Cocoa	25,00%	Cacao (DGF) / Cocoa (fat-reduced)	Origine/ Origin : Côte d'Ivoire/ Ivory Coast Transformation : France
Graisse végétale de coco / Coconut vegetable Fat	14,80%	Végétal : Coco / Plant-based: Coconut	Origine / Origin: Philippines, Indonésie, Malaisie, Papouasie Nouvelle Guinée / Philippines, Indonesia, Malaysia, Papua New Guinea Transformation : France
Esters lactiques de mono / Lactic esters of mono E.472b Diglycérides d'acides gras / E472b Diglycerides of fatty acids		Palme / Palm	
Sirop de glucose / Glucose syrup	8,55%	Végétal : Blé, maïs / Plant-based: Wheat, corn	Origine / Origin : France, Belgique, Pays-bas / France, Belgium, Netherlands Transformation : France
E.150c	6,10%	Végétal : Betterave / Plant-based: Beet	Origine / Origin : France Europe Transformation : France
E.162		Végétal : Betterave rouge / Plant-based: Red beet	Origine / Origin: France, Europe, Russie, Egypte, Ukraine, Biélorussie / France, Europe, Russia, Egypt, Ukraine, Belarus Transformation : France
Arôme cacao / Cocoa flavor	0,05%	Synthèse / Synthesis	Origine / Origin: France Transformation : 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>
730 jours (24 mois) / 730 days (24 months)	Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans son emballage d'origine entre 15 - 25°C / Store protected from light and oxygen in its original packaging between 15-25°C	273 jours (9mois) / 273 days (9 months)	Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans son emballage d'origine à 20°C / Store protected from light and oxygen in its original packaging at 20°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	505	kcal
Energie / Energy	2112.92	kJ
Matières grasses / Fat	19 - 20%	g
Dont - of which		
o Acides gras saturés / Saturates	9 - 10%	g
o Mono-insaturés / Monounsaturates		g
o Polyinsaturés / Polyunsaturates		g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	55 - 56%	g
Dont - of which		
o Sucres / Sugars	46 - 47%	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	8 - 9%	g
Protéines / Protein	9 - 10%	g
Sel / Salt		g
Sodium	890 mg/kg	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	Sucré / Sweet	A chaque fabrication / Each time it's made
Texture / Texture	Poudre / Powder	A chaque fabrication / Each time it's made
Aspect / Appearance	Poudre marron / Brown powder	A chaque fabrication / Each time it's made
Couleur / Colour	Marron / Brown	A chaque fabrication / Each time it's made
Odeur / Smell	Cacao / Cocoa	A chaque fabrication / Each time it's made

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	Fréquence <i>Frequency</i>
Flore totale / Total Flora	N.S	AFNOR	Aléatoire : 1/an, pour vérification car produit non sensible / Random: 1/year, for verification as the product is not sensitive
Entérobactéries / Enterobacteria	< 100/1g	AFNOR	Aléatoire : 1/an, pour vérification car produit non sensible / Random: 1/year, for verification as the product is not sensitive
Salmonelles / Salmonella	0/25g	AFNOR	Aléatoire : 1/an, pour vérification car produit non sensible / Random: 1/year, for verification as the product is not sensitive
Staphylococcus aureus	0/1g	AFNOR	Aléatoire : 1/an, pour vérification car produit non sensible / Random: 1/year, for verification as the product is not sensitive
Levures et moisissures / Yeasts and molds	< 100/1g	AFNOR	Aléatoire : 1/an, pour vérification car produit non sensible / Random: 1/year, for verification as the product is not sensitive

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 chimiques / chemical characteristics			
Brix			
pH	7,3 ± 0,50		
Humidité Moisture	2 - 4%		
Pesticides	Non		

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)	POUDRE DE LAIT ENTIER / Whole Milk Powder	Oui/ yes	Oui/ yes
☐Eufs et ovo produits / Eggs and products thereof	Non / No	Oui / yes	Oui/ yes
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	Non / No	Non /No	Non/ No
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	Non/ No	Non/ No	Non/ No
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	Non / No	Non/ No	Oui/ yes
☐Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	Non / No	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 spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	Non / No	Oui/ yes	Oui / yes
Blé / Wheat	Non /No	Oui / yes	Oui /yes
Avoine	Non /No	Non /No	Non /No
Orge / Barley	Non /No	Non /No	Non /No
Epeautre	Non /No	Non /No	Non /No
Seigle / Rye	Non /No	Non /No	Non /No
Kamut	Non /No	Non /No	Non /No
Triticale	Non /No	Non /No	Non /No
☐Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	Non /No	Non /No	Non /No
☐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	Non /No	Oui/ yes	Oui
Amande / Almond	Non /No	Oui/ yes	Oui/ yes
Noisette / Hazelnut	Non /No	Oui/ yes	Oui/ yes
Pistache / Pistachio	Non /No	Non /No	Oui/ yes
Noix de cajou / Cashew nut	Non /No	Non /No	Oui/ yes
Noix du Brésil	Non /No	Non /No	Non / NO
Noix de macadamia / Macadamia nut	Non /No	Non /No	Oui / yes
Noix de pecan / Pecan nut	Non /No	Non / No	Oui / yes
Noix (de grenoble)	Non /No	Non / No	Oui / / yes
☐Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	Non /No	Non / No	Oui /yes
☐Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	Non /No	Non / No	Non / No
☐Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Non /No	Non / No	Non / No
☐Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Non /No	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	Non/No	Non/No
Glutamate / glutamate	Non/No	Non/No	Non/No
Cacao / Cocoa	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Mais / Maize	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Bœuf / Beef	Non/No	Non/No	Non/No
Porc / Pork	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Crabe / Crab	Non/No	Non/No	Non/No
Maquereau / Mackerel	Non/No	Non/No	Non/No
Saumon / Salmon	Non/No	Non/No	Non/No
Volaille / Chicken	Non/No	Non/No	Non/No
Azo-colorants / Azo colouring	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Lécithine / Lecithine	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	Non/No	Non/No	Non/No
Latex	Non/No	Non/No	Non/No
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	Non/No	Non/No	Non/No
Riz / Rice	Non/No	Non/No	Non/No
Tartrazine E102	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Cannelle / Cinnamon	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Vanilline	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Coriandre / Coriander	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Ombellifères / Umbellifereae	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Carottes / Carrot	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Levure / Yeast	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Légumineuses / Leguminous plant	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Sarrasin / Buckwheat	Non/No	Non/No	Non/No
Orange / Orange	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Kiwi / Kiwi	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Pomme / Apple	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Pêche / Peach	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Banane / Banana	Non/No	Non/No	Oui/Yes
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	Non/No	Non/No	Non/No
Igname / Yam	Non/No	Non/No	Non/No
Gélatine / Gelatine	Non/No	Non/No	Oui/Yes

▣ 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?	1/semaine en fin de semaine 1/week at the end of the week	
- 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	
- Autres (détailler) :	Others (please detail):		

Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	X	
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	X	
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	X	
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	X	
exempt de colorant azoïque	free from azo color	X	
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	X	
exempt d'huile de palme Si non: - Membre RSPO - Numéro RSPO - Certificat green palm	free from palm oil If no - Member RSPO - RPSO number - Green Palm Certificate		X CU-RSPO SCC-816177
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof		X
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	X	
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	X	
exempt d'autres viandes	free from other meats	X	
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet		X
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetelian diet		X
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet		X
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	Valide jusqu'à / valid until:	X
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generals directive from codex alimentarus for « Halal » term (CAC/GL1997)		X
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)	Valide jusqu'à / valid until:	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	PP (5)
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	0u/yes
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	205X105X105
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,095
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,095
Poids net égoutté unité (kg) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Unit drained net weight (kg) (only for products with liquid cover)	-
Contenance (ml) (uniquement pour les produits avec liquide de couverture)	Capacity (ml) (only for products with liquid cover)	-
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-01 (Français) DD/MM/YYYY-01 (Anglais)
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	En bas à droite / Bottom right
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Non / No
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	Non / No
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	Non / No
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	Non / No
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Non / No
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	Non / No
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	Non / No
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	6 couches de 12 cartons ET 1 couche de 8 cartons / 6 layers of 12 cartons AND 1 layer of 8 cartons
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	7
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	80
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	180 + palette/ pallet
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	552 + palette/ pallet
Type de palette	Pallet type	EUROPE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	120X80

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

Date	22/11/2024	Version	2
------	------------	---------	---