


	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b> <b>PRODUCT TECHNICAL SHEET</b>	MAJ / UPDATE	13/09/2023
		PAR / BY	ER

## BISCUIT BRISURE ROYALTINE DGF BTE 2KG / ROYALTINE (CRUSHED BISCUITS) 2KG

### Description du produit / Product description

CODE DGF <i>HELIOS product code</i>	300158 - 002450		
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	Français/in french :	Royaltine - Brisures de biscuit dentelle	
	Anglais/in english:	Royaltine - Crushed biscuit	
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	Français/in french :	Brisures de biscuit dentelle	
	Anglais/in english:	Crushed biscuit	
Marque <i>Brand</i>			
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	3584730024507	
	Code du colis / Pack gencod:	(01)13584730024504	
Code douanier <i>Customs code</i>	19053299		
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Brisures de biscuit dentelle Crushed biscuit		
Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage <i>Country of origin to indicate on the label</i>	France		
Démarche HACCP <i>HACCP process</i>	Oui / Yes		



### Conditions d'utilisation / Conditions of use

Prêt à l'emploi / Ready-to-use
--------------------------------

### Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration [liste d'ingrédients valable jusqu'au quantième de production 2023/186](#) [list of ingredients valid until production date 2023/186](#)

Français/in french :	INGRÉDIENTS : Farine de BLE, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile de colza (antioxydant : alpha-tocophérol), poudre de LAIT écrémé, beurre concentré (LAIT), arôme vanille, sel, émulsifiant : lécithines, extrait de malt d'ORGE, colorant : extrait de paprika.
Anglais/in english:	INGREDIENTS: WHEAT Flour, sugar, vegetable fats (copra), rapeseed oil (antioxidant : alpha-tocopherol), skimmed MILK powder, concentrated butter (MILK), vanilla flavouring, salt, emulsifier: lecithins, BARLEY malt extract, colour: paprika extract.

### Durée de vie et conditions de conservation et de stockage / Shelf life and preservation and storage conditions

Date Limite de Consommation / Expiration date

X 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>
730 jours / 730 days	Endroit frais et sec Dry and cool place	-	-

### Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	449	kcal
Energie / Energy	1891	kJ
Matières grasses / Fat	13	g
Dont - of which		
o Acides gras saturés / Saturates	9	g
Glucides / Carbohydrate	75	g
Dont - of which		
o Sucres / Sugars	32	g
Fibres alimentaires / Fibre	1,4	g
Protéines / Protein	6,2	g
Sel / Salt	0,4	g
Sodium	160	mg

### Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

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

### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère <i>Criteria</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>
Goût / Taste	Sucré, légèrement caramélisé / Sweet, slightly caramelized
Texture / Texture	Croustillante / Crispy
Aspect / Appearance	/
Couleur / Colour	Dorée / Golden
Odeur / Smell	/

**Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics**

Germes recherchés <i>Researched germs</i>	Spécification / tolérance <i>Target / Tolerance</i>
Flore aérobie mésophile totale à 30 °C / Total viable counts - 30 °C	<10 000 UFC/g
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 UFC/g
<i>Salmonella</i>	Abs / 25g
Levures / Yeasts	<100 UFC/g
Moississures / Moulds	< 100 UFC/g

**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)	OUI	OUI	OUI
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	NON	NON	NON
☐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	NON
☐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 (blé, orge)	OUI	OUI
Blé / Wheat	OUI	OUI	OUI
Avoine	NON	NON	NON
Orge / Barley	OUI	OUI	OUI
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	NON	NON	NON
Amande / Almond	NON	NON	NON
Noisette / Hazelnut	NON	NON	NON
Pistache / Pistachio	NON	NON	NON
Noix de cajou / Cashew nut	NON	NON	NON
Noix du Brésil	NON	NON	NON
Noix de macadamia / Macadamia nut	NON	NON	NON
Noix de pécan / Pecan nut	NON	NON	NON
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 <sub>2</sub> / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO <sub>2</sub>	NON	NON	NON

**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**

<b>Emballage primaire (si applicable)</b>	<b>Primary unit (if applicable)</b>	
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	Film polyéthylène glissant antistatique / Antistatic polyethylene film LDPE Carton ondulé imprimé / Printed corrugated cardboard
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	Oui / Yes
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	286 x 191 x 172 mm
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,2
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	2
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	2,2
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...)	Date de fabrication / Production date: JJ/MM/AAAA Lot / batch : AXXQQQE DDM/ BBD : JJ/MM/AAAA
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	Sur le côté du carton / On the side of the box
<b>Colis de regroupement (si applicable)</b>	<b>Pack (if applicable)</b>	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Carton imprimé / Printed cardboard
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	4
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	CARTON DE 8 KG : 393 x 293 x 352 mm
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	Date de fabrication / Production date: JJ/MM/AAAA Lot / batch : AXXQQQE DDM/ BBD : JJ/MM/AAAA
Codification du numéro de lot	Batch number signification	AXXQQQE A : lettre de l'année / production year letter XX : code du site de fabrication / production plant site QQQ : quantième du jour de fabrication / calendar day of production E : lettre de l'équipe / production team id letter
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	8
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	9
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	8
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	40
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	320
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	374,1
Type de palette	Pallet type	EUROPE
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80 x 120

FRB: 04/01/2023 D04004C 03/01/2025

FRB: 04/01/2023 D04004C 03/01/2025

<b>Produit concerné par le e-métrologique :</b> Product concerned by the e-metrological mark:	X Non / No
--	------------

© DGF Logistique et Services - 7 rue Henri Navier - Zone Industrielle des Cettons II - 78570 CHANTELOUP LES VIGNES - France

Cette fiche technique est établie sur la base des informations communiquées par le site de production au moment de sa rédaction. / This technical sheet is based on the information provided by the manufacturing factory at the time of writing.

V.O: E.QUA.008 FT\_TS 27/07/2022 + MAJ FRN 26/04/2023 // FT TEMP SD 09/05/2023 + EQUA 11/05/2023