

The food information supplied by Thomas Ridley Foodservice has been provided by the respective product manufacturer. Whilst we use reasonable endeavours to check this information and ensure its accuracy, we do not give any warranty (whether express or implied), guarantee or representation that it is true, accurate or complete in any respect.

As product information, ingredients, nutritional guides and dietary or allergy advice may change from time to time, we recommend that you always carefully read the product label prior to using or consuming any such products. You should not solely rely upon the information we provide and make your own assessment as to the suitability or otherwise of any given product.

 Distribution • Gastronomie • Formation	SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION	REF	E.QUA.008
		CREATION	22/01/2018
		MAJ	09/06/2020
		REVISION	003

Description du produit / Product description

CODE DGF <i>DGF product code</i>	309402		
DESIGNATION COMMERCIALE <i>Commercial designation</i>	SPRAY DE DÉMOULAGE À BASE D'HUILES VÉGÉTALES DEMOULDING SPRAY ON PLANT OILS BASE		
DESIGNATION LEGALE DE VENTE <i>Product legal name</i>	SPRAY DE DÉMOULAGE À BASE D'HUILES VÉGÉTALES DEMOULDING SPRAY ON PLANT OILS BASE		
Marque <i>Brand</i>	DGF SERVICE		
Code EAN <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	3584733094026	
Code douanier <i>Customs code</i>	Code du colis / Pack gencod:	13584733094023	
		1517909300	
Description du produit <i>Supplier product description</i>	Spray démoulant et de graissage des moules Demoulding and greasing spray for moulds		
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

MODE D'EMPLOI: Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal. Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine. Température de cuisson supportée : 200°C. DIRECTIONS FOR USE: Shake before use. Use at room temperature (between 20 and 25°C for best performance). Spray lightly and evenly on the molds and plates at a distance of about 20 cm, apply a thin layer. Bears a baking temperature of 200°C. In case of blockage, pass the buzzard under hot water. «DANGER: Aérosol extrêmement inflammable. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir hors de portée des enfants. Ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C/122°F. Éliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation locale DANGER: Extremely flammable aerosol. Keep out of reach of children. Pressurised container: may burst if heated. Do not pierce or burn, even after use. Do not spray on an open flame or other ignition source. Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking. Protect from sunlight. Do not expose to temperatures exceeding 50°C/122°F. Dispose of contents/container according to the local rules.»

Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	INGRÉDIENTS : huile de colza (98,4%), émulsifiant : lécithine de colza , antioxydant : extrait riche en tocophérols. Gaz propulseurs : butane, isobutane, propane et dioxyde de carbone.
----------------------	---

Anglais/in english:	INGREDIENTS: rapeseed oil (98.4%), emulsifier: rapeseed lecithin, antioxidant: tocopherol-rich extract. Propellants: butane, isobutane, propane and carbon dioxide.
---------------------	--

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>
Huile de colza / rapeseed oil	98,4	Végétal - colza / Plant - rapeseed	France
émulsifiant : lécithine de colza E322 / emulsifier: rapeseed lecithin	-	Végétal - colza / Plant - rapeseed	Ukraine, Russie, Serbie, Union Européenne
antioxydant : extrait riche en tocophérols / antioxidant: tocopherol-rich extract	-	-	Allemagne / Germany
Gaz propulseurs : butane, isobutane, propane et dioxyde de carbone / Propellants: butane, isobutane, propane and carbon dioxide.	-	Minéral	-
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

X Date de Durabilité Minimale / Best Before Date

Durée de vie avant ouverture (jours) Shelf life before opening (days)	Stockage avant ouverture Storage conditions before opening (temperature, humidity...)	Durée de vie/de conservation après ouverture (jours) Shelf life after opening (days)	Stockage après ouverture Storage conditions after opening (temperature, humidity...)
730 jours / days	conserver dans un endroit sec, entre 5 et 25°C / keep in a dry area, between 5 and 25°C	-	Pour un fonctionnement optimal, la température doit être entre 20°C et 25°C / for anb optimal functioning, temperature should be between 20 and 25°C

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
Energie / Energy	825	kcal
Energie / Energy	3394	kJ
Matières grasses / Fat	92	g
Dont - of which		
o Acides gras saturés / Saturated fatty acids	8	g
o Acides gras insaturés / Unsaturated fatty acids	56	g
o Polyinsaturés / Polyunsaturated	28	g
o Acides gras Trans / Trans fatty acids		g
Glucides / Carbohydrate	0	g
Dont - of which		
o Sucres / Sugars	0	g
o polyols		g
o amidon / starch		g
Fibres alimentaires / Fibre	0	g
Protéines / Protein	0	g
Sel / Salt	0	g
Sodium		mg

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

d'analyses / analysis

X de calcul / calculation (données bibliographiques - bibliography data)

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance
Goût / Taste	huile de colza / rapeseed oil
Texture / Texture	liquide / liquid
Aspect / Appearance	-
Couleur / Colour	brun pâle / light brown
Odeur / Smell	neutre/neutral

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
Flore aérobique mésophile	<10 UFC/G	NF EN ISO 21149
Yeasts	<10 UFC/G	NF EN ISO 16212
Moulds	<10 UFC/G	NF EN ISO 16212

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Caractéristiques chimiques / chemical characteristics		
Humidité Moisture	≤ 1%	
Pesticides Pesticids	Conforme au règlement CE n°396/2005 Compliant to the EC regulation n°396/2005	
Métaux lourds Heavy metals	Conforme au règlement CE n°1831/2003 Compliant to the EC regulation n°1831/2003	
Présence d'additifs** Additives**	Conforme au règlement CE n°1333/2008 Compliant to the EC regulation n°1333/2008	
Densité Density	0,92	
Acidité oléique Oleic acidity	≤ 0,1%	

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 / No	na	Non / No
☐ Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	Non / No	na	Non / No
☐ Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	Non / No	na	Non / No
☐ Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	Non / No	na	Non / No
☐ Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	Non / No	na	Non / No
☐ Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	Non / No	na	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	na	oui

Blé / Wheat	Non / No	na	Non / No
Avoine	Non / No	na	Non / No
Orge / Barley	Non / No	na	Non / No
Epeautre	Non / No	na	Non / No
Seigle / Rye	Non / No	na	Non / No
Kamut	Non / No	na	Non / No
Triticale	Non / No	na	Non / No
Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	Non / No	na	Non / No
Fruits à coque (amandes, noisettes, 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	na	Non / No
Amande / Almond	Non / No	na	Non / No
Noisette / Hazelnut	Non / No	na	Non / No
Pistache / Pistachio	Non / No	na	Non / No
Noix de cajou / Cashew nut	Non / No	na	Non / No
Noix du Brésil	Non / No	na	Non / No
Noix de macadamia / Macadamia nut	Non / No	na	Non / No
Noix de pécan / Pecan nut	Non / No	na	Non / No
Noix (de grenoble)	Non / No	na	Non / No
Céleri et produits à base de céleri / Celen and products thereof	Non / No	na	Non / No
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	Non / No	na	Non / No
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Non / No	na	Non / No
Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Non / No	na	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	na	Non / No
Glutamate / glutamate	Non / No	na	Non / No
Cacao / Cocoa	Non / No	na	Non / No
Maïs / Maize	Non / No	na	Non / No
Bœuf / Beef	Non / No	na	Non / No
Porc / Pork	Non / No	na	Non / No
Crabe / Crab	Non / No	na	Non / No
Maquereau / Mackerel	Non / No	na	Non / No
Saumon / Salmon	Non / No	na	Non / No
Volaille / Chicken	Non / No	na	Non / No
Azo-colorants / Azo colouring	Non / No	na	Non / No
Lécithine / Lecithine	oolza	na	oui
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	Non / No	na	Non / No
Latex	Non / No	na	Non / No
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	Non / No	na	Non / No
Riz / Rice	Non / No	na	Non / No
Tartrazine E102	Non / No	na	Non / No
Cannelle / Cinnamon	Non / No	na	Non / No
Vanilline	Non / No	na	Non / No
Coriandre / Coriander	Non / No	na	Non / No
Ombellifères / Umbellifereae	Non / No	na	Non / No
Carottes / Carrot	Non / No	na	Non / No
Levure / Yeast	Non / No	na	Non / No
Légumineuses / Leguminous plant	Non / No	na	Non / No
Sarrasin / Buckwheat	Non / No	na	Non / No
Orange / Orange	Non / No	na	Non / No
Kiwi / Kiwi	Non / No	na	Non / No
Pomme / Apple	Non / No	na	Non / No
Pêche / Peach	Non / No	na	Non / No
Banane / Banana	Non / No	na	Non / No
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	Non / No	na	Non / No
Igname / Yam	Non / No	na	Non / No
Gélatine / Gelatine	Non / No	na	Non / No

na Liste des allergènes majeurs selon le règlement 1169/2011CE

Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	Oui / Yes	
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	Oui / Yes	
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially hydrogenated fats	Oui / Yes	
exempt d'acides gras trans	free from trans fatty acids		
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	Oui / Yes	
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	Oui / Yes	
exempt de colorant azoïque	free from azo color	Oui / Yes	
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	Oui / Yes	
exempt d'huile de palme	free from palm oil	Oui / Yes	
Si non:	// no		

- Membre RSPO	- Member RSPO		
- Numéro RSPO	- RPSO number		
- Certificat green palm	- Green Palm Certificate		
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	Oui / Yes	
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	Oui / Yes	
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	Oui / Yes	
exempt d'autres viandes	free from other meats	Oui / Yes	
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	Oui / Yes	
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetarian diet	Oui / Yes	
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	Oui / Yes	
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)		X
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)		
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)		X

OCM

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	boitier fer / tin
		
Absence de Bisphéno A	free from bisphenol A	oui / yes
Conditionné sous atmosphère protectrice	Packaged in a protective atmosphere	non / no
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	65x290
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0.108
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	0.471
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	0.588
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...)	mm/aaaa - mm/yyyy N° lot - n=blach number
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	sous le boitier / under the tin
Colis de regroupement (si applicable)	Pack (if applicable)	
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	12
Dimensions colis (en mm)	Pack dimensions (in mm)	267x200x283
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	DDM : MM/AAAA IDEM AEROSOL + LOT + GTIN14 : 13584733094023
Codification du numéro de lot	Batch number signification	GQQQAA-X (G QQQ = quantième du jour de fabrication/number of production day - AA = année du jour de fabrication/year of production - X= numéro de cuve/tank number)
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	5.7
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	7.3
Palettisation	Palletization	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	15
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	75
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	451
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	571
Type de palette	Pallet type	europa
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	1200x800x1620

Produit concerné par le e-métrologique :	xOui/Yes
Product concerned by the e-metrological mark:	Non / No

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

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.

Date	13/04/2022	Version	001
------	------------	---------	-----

Product approved on behalf of Leathams by: Giuseppe Gianino

23/05/2022