

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

**Référence :** P1000      **Désignation :** Colle alimentaire 75g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS  
DECOR

**Catégorie de produit :** Additifs, aides culinaires et ingrédients  
**Sous-catégorie :** Colle alimentaire & modelage  
**Dénomination légale :** Carboxyméthyl-cellulose sodique E466 dilué à l'eau

**Description :**

La colle alimentaire Patisdégor est un liquide visqueux composé d'eau et de carboxyméthylcellulose de sodium (CMC), qui permet de coller des décors faits maison sur vos réalisations (collage sur pâte à sucre, pâte d'amande, etc...).



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Prêt à l'emploi.  
Appliquer la colle à l'aide d'un pinceau certifié contact alimentaire et laisser sécher.

**Conseils d'utilisation :** Après ouverture, conserver la colle alimentaire au réfrigérateur et utiliser rapidement.

**Dosage(s) :** Non concerné

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Eau, émulsifiant E466.

**Détails sur les quantités :** Eau (99%), émulsifiant E466 (1%).

**Détails sur les origines :** Obtenu à partir de cellulose pure, origine végétale.

**Spécificité produit/étiquetage :**

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** /      /      : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.  
**Mention(s) particulière(s) :** /  
/

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

**Référence :** P1000 **Désignation :** Colle alimentaire 75g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

##### Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	ABSENCE
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	ABSENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	ABSENCE
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	ABSENCE

**LEGENDE :** PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.  
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

**Mention (étiquetage) :** /

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

GLUTEN	OUI
LACTOSE	OUI

###### Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	OUI
CASHER	OUI

**Infos / détails :** Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.



	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

**Référence :** P1000      **Désignation :** Colle alimentaire 75g

## 10. ETIQUETAGE PRODUIT

**NB :** Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.

<p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p>	<p>Parfaite pour coller la pâte à sure et la pâte d'amande. Appliquez à l'aide d'un petit pinceau exclusivement destiné à cet usage. Ingrédient : eau, émulsifiant E466. Conserver au réfrigérateur. Utilisez rapidement après ouverture. Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.</p>	
<p>Réf : P1000  3 700105 209830</p>	<p> Séparez les éléments avant de trier</p>	<p>NL - Eetbare lijm. Ingrediënten: water, emulgator E466. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Na het openen binnen een maand gebruiken. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor zie product. EN - Edible glue. Ingredients: water, emulsifier E466. Store in a cool and dry place. Refrigerate after opening and use quickly. Batch number / Best before: see packaging. IT - Colla alimentare. Ingredienti - acqua, emulsificante E466. Utilizzare subito dopo l'apertura. Conservare in frigorifero. Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dall'umidità. Numero lotto e data di scadenza: vedere sul fondo della confezione.</p>

La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.  
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023
	Version : 06