


| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P2003 **Désignation :** Beurre de cacao en poudre mycryo 30g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Chocolats
Sous-catégorie : Cacao, beurre de cacao et grué de cacao
Dénomination légale : Beurre de cacao mycryo

Description :

Généralement utilisé pour le tempérage du chocolat, le beurre de cacao mycryo est obtenu par pressage et broyage des fèves de cacao torréfiées, puis congelé à très basse température pour être enfin, transformé en poudre sèche. Au goût totalement neutre, il est constitué à 100% de beurre de cacao et est donc 100% végétal et 100% naturel. Résistant aux températures supérieures à 200°C, il est également utilisé pour la cuisson d'aliments en remplacement de toute matière grasse.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi. A utiliser tel quel.
Utilisation en tempérage du chocolat :
Faire fondre le chocolat à 45-50°C et le laisser refroidir : à 34-35°C pour le chocolat noir, et à 33-34°C pour les chocolat blanc, coloré et au lait.
Ajouter le beurre de cacao en poudre (voir dosage) et mélanger. Utiliser le chocolat lorsque celui-ci atteint 31-32°C (chocolat noir) ou 30-31°C (chocolat blanc, lait, coloré).
Utilisation en cuisson :
Saupoudrez vos ingrédients de beurre mycryo (vous pouvez les paner également). Faites chauffer votre poêle sans ajout de matière grasse. Ajouter vos ingrédients dès que votre poêle est chaude. Cuire de manière standard.

Conseils d'utilisation : Le beurre mycryo est une matière grasse désodorisée : son goût est neutre et n'impacte pas la saveur des aliments. Lors de la cuisson, il retient le jus des aliments lors de la cuisson et est donc idéal pour la cuisson d'aliments riches en eau). Résistant aux températures supérieures ou également à 200°C, son utilisation permet de réaliser des cuissons rapides : les caractéristiques nutritionnelles sont préservées et la dégradation/oxydation des aliments est retardée.
Confiserie, pâtisserie : réalisation d'enrobage, de bonbons de chocolat, tempérage du chocolat.
Cuisine générale : cuisson de viandes, poissons ou légumes, assaisonnement, etc...

Dosage(s) : Pour le tempérage du chocolat : 10g de beurre de cacao pour 1 kg de chocolat.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : 100% pur beurre de cacao


Détails sur les quantités : Beurre de cacao (100%)

Détails sur les origines : /

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 : P2003 **Désignation :** Beurre de cacao en poudre mycryo 30g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

| | | |
|------------------|-------|------|
| Energie | 3 766 | KJ |
| | 900 | Kcal |
| Graisses | 100 | g |
| dont A.G saturés | 63 | g |
| Glucides | 0 | g |
| dont sucres | 0 | g |
| Protéines | 0 | g |
| Sel | 0 | g |

Informations complémentaires

| | | |
|----------------------------|----|---|
| Acides gras mono-insaturés | 34 | g |
| Acides gras poly insaturés | 3 | g |
| Polyols | 0 | g |
| Amidon | 0 | g |
| Fibres alimentaires | 0 | g |
| Sodium | 0 | g |

05. ALLERGENES

| | |
|---|---------|
| Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales | ABSENCE |
| Crustacés et produits à base de crustacés | ABSENCE |
| Œufs et produits à base d'œufs | ABSENCE |
| Poissons et produits à base de poissons | ABSENCE |
| Arachides et produits à base d'arachide | ABSENCE |
| Soja et produits à base de soja | ABSENCE |
| Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) | ABSENCE |
| Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque | ABSENCE |
| Céleri et produits à base de céleri | ABSENCE |
| Moutarde et produits à base de moutarde | ABSENCE |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | ABSENCE |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2) | ABSENCE |
| Lupin et produits à base de lupin | ABSENCE |
| Mollusques 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 | / |
| Irradiation | / |
| Ionisation | / |
| 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° | 3 sur 4 |

Référence : P2003 **Désignation :** Beurre de cacao en poudre mycryo 30g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

| | |
|----------------------|---------------------|
| Aspect/Forme/Texture | Poudre fine, grasse |
| Odeur | Cacao, gras |
| Couleur | Jaune pâle |
| Goût | Cacao |

Caractéristiques microbiologiques :

| | |
|------------------------------|------------------|
| Flore totale | < 5 000 UFC/g |
| Entérobactéries | < 10 UFC/g |
| Coliformes | < 10 UFC/g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 1g |
| Levures | < 50 UFC/g |
| Moississures | < 50 UFC/g |
| Levures & Moississures | / |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | / |
| <i>Bacillus cereus</i> | / |
| ASR | / |
| Listeria | / |
| Salmonelles | Absence dans 25g |

Caractéristiques physico-chimiques :

| |
|---|
| Humidité : max 0,1% |
| Acidité : max 1,75% |
| Insaponifiable : max 0,35 |
| Indice de peroxyde : max 3,0 Meq/kg |
| Valeur bleu : max 0,05 |
| UV-extinction 270nm après NaOH : max 0,14 |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |
| / |

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 12 mois **Durée de vie exprimée en :** DDM (Date de Durabilité Minimale)

Durée de vie à réception : Non défini

Stockage et conservation : Conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des odeurs étrangères.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Pot en verre transparent d'une capacité de 106mL et capsule noire en métal


Codification produit : Marquage sous le pot : numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 226 783

| | | | | | |
|--------------------------------|-------------|-----|----|-------------------------|-----|
| Dimensions du produit : | Longueur : | / | cm | Poids net (g) : | 30 |
| | Largeur : | / | cm | Poids brut (g) : | 131 |
| | Diamètre : | 6,0 | cm | | |
| | Epaisseur : | / | cm | | |
| | Hauteur : | 6,0 | cm | | |

Conditionnement secondaire :




| | | | | |
|---------------------------------|-------|-----------------------------|-----|----|
| Nombre de UVC / carton : | 6 | Dimensions cartons : | | |
| Poids net (kg) : | 0,18 | Longueur : | 20 | cm |
| Poids brut (kg) : | 0,838 | Largeur : | 13 | cm |
| | | Hauteur : | 6,5 | cm |

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P2003 **Désignation :** Beurre de cacao en poudre mycryo 30g

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>Réf : P2003</p>  <p>3 700105 226783</p> | <p>Faites fondre votre chocolat à 45-50°C. Laissez-le refroidir à 34-35°C pour le noir, 33-34°C pour le lait et le blanc. Ajoutez le beurre de cacao en poudre (10 g pour 1 kilo). Mélangez jusqu'à atteindre la température de 31-32°C pour le noir, 30-31°C pour le lait, le blanc et le coloré. Ingédients : 100 % pur beurre de cacao. Conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des odeurs étrangères. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.</p>  <p><i>Séparez les éléments avant de trier</i></p> | <p>PATIS DECOR</p> <p>BEURRE DE CACAO MYCRYO 30G poudre 30G</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 |