

	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 : P650

Désignation : Chocolat blanc spécial préparations glacées 250g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Chocolats

Sous-catégorie : Chocolats pour enrobages glacés

Dénomination légale : Chocolat blanc

Description :

Spécialement conçu pour l'enrobage de vos glaces et desserts surgelés, ce chocolat issu de la gamme Ice Chocolat (Barry Callebaut), associe la texture craquante d'un bon enrobage en chocolat à une saveur équilibrée de notes de lait, crème, caramel et un soupçon de vanille naturelle. Grâce à sa forte teneur en beurre de cacao et séchant rapidement, ce chocolat est idéal pour réaliser des enrobages de qualité sans passer par l'étape de tempérage!

INFO : Existe aussi en chocolat (P648), chocolat lait (P649) et chocolat blanc au caramel (P647).



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

Prêt à l'emploi, à déguster/utiliser dans l'état.

Faites fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à atteindre une température de 45°C : inutile de tempérer.

Tremper les bâtonnets glacés une ou deux fois pour créer un enrobage de chocolat de l'épaisseur de votre choix.

Conseils d'utilisation :

Idéal pour enrober glaces et desserts, rapidement et sans tempérage.

Dosage(s) :

/

Données de sécurité :

/

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

Beurre de cacao (39,5%), sucre, poudre de lait entier (21,5%), matière grasse laitière, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

Détails sur les quantités :

Beurre de cacao (39,5%), sucre (33%), poudre de lait entier (21,5%), matière grasse laitière (5%), émulsifiant : lécithine de soja (<1%), arôme naturel de vanille (<1%).

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) :

Cacao : 38,5% minimum / Matière sèche de lait : 24,4% minimum / M.G : 48,6% minimum.

	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 : P650 **Désignation :** Chocolat blanc spécial préparations glacées 250g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	2 692	KJ	Acides gras mono-insaturés	16 g
	643	Kcal	Acides gras poly insaturés	1,6 g
Graisses	50,6	g	Polyols	0 g
dont A.G saturés	30,5	g	Amidon	0,0 g
Glucides	41,3	g	Fibres alimentaires	0,0 g
dont sucres	40,9	g	Sodium	0,077 g
Protéines	5,5	g		
Sel	0,19	g		

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	TRACES
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	PRESENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	PRESENCE
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
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)	TRACES
Lupin et produits à base de lupin	TRACES
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) : Peut contenir des traces de gluten, œuf, fruits à coque, lupin et sulfites

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	OUI	NON	NON	La matière première utilisée est certifiée Casher.
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

Convient pour les régimes alimentaires :

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

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
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 : P650 **Désignation :** Chocolat blanc spécial préparations glacées 250g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Solide, pastilles, pistoles
Odeur	Lait, cacao
Couleur	Jaunâtre, typique du chocolat blanc
Goût	Lait, cacao

Caractéristiques microbiologiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques :

Pistoles de 1cm
Poids d'une pistole : 0,25g
Fluidité : 5/5
Granulométrie : max 3% de la matière sèche et dégraissée > 30 microns
Matière grasse : 50,6 ± 2 %
Matière sèche de cacao : 40,0 ± 1,5%
Matière sèche de lait : 25,9 ± 1,5 %
Matière grasse de lait : 10,7 ± 1%
/
/
/
/
/
/
/
/
/

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 des odeurs, de la chaleur et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Sachet Doypack® en monomatériau (PE) avec face et dos imprimés et fenêtre transparente au dos laissant apparaître le produit. La fermeture et l'étanchéité sont possibles grâce à un Zip plastique (PE) et une soudure réalisée après fermeture. Pratique, le zip plastique permet une utilisation fractionnée du produit.

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

GENCOD : 3 700 105 300 155

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	250
	Largeur :	13,0	cm	Poids brut (g) :	257
	Diamètre :	/	cm		
	Epaisseur :	7,0	cm		
	Hauteur :	21,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 1,500

Longueur :	31	cm
Largeur :	21	cm
Hauteur :	11	cm

Poids brut (kg) : 1,662

	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 : P650

Désignation : Chocolat blanc spécial préparations glacées 250g

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'étiquette est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



PATIS DECOR

CHOCOLAT

spécial préparations glacées

BLANC 250 G

38,5%MIN. CACAO 48,6%MIN. M.G. 24,4%MIN. LAIT

Couche fine et croquante

Ce chocolat extrêmement fluide est parfait pour l'enrobage des préparations glacées. Il peut également s'utiliser en inclusion. Faire fondre à 45°C, inutile de tempérer. Ingrédients : beurre de cacao (39,5%), sucre, poudre de lait entier (21,5%), matière grasse laitière (lait), émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille. Allergènes : peut contenir des traces de gluten, œuf, fruits à coque, lupin et sulfites. Conserver à l'abri des odeurs, de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit.

EN - White chocolate coating. Ingredients : cocoa butter (39.5%), sugar, whole milk powder, milk fat (milk), emulsifier : soy lecithin, natural vanilla flavouring. Allergens : may contain traces of gluten, egg, nuts, lupin and sulphites. Store in a cool and dry place. Batch number / Best before : see packaging. NL - Witte chocoladecoating. Ingrediënten : cacaoboter (39,5%), suiker, volle melkpoeder, melkvet (melk), emulgator : sojalecithine, natuurlijk vanille aroma. Allergenen : kan sporen bevatten van gluten, ei, noten, lupine en sulfieten. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Tien minste houdbaar tot : zie product.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional informations for 100g / Voedingswaardevermelding voor 100 g : Energie/Energie/Energie : 2692 kJ / 643 Kcal - Graisses/Fat/Vet : 50,6 g dont acides gras saturés/of which saturated/ waarvan verzadigd : 30,5 g - Glucides/Carbohydrate/ Koolhydraten : 41,3 g dont sucres/of which sugars/ waarvan suikers : 40,9 g - Protéines/Proteins/Eiwitten : 5,5 g - Sel/Salt/Zout : 0,19 g.

www.cerfdellier.com - Distribué par Cerf Dellier
739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN-BEAUMONT

 Ref : P650 

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