	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 :** P7100 **Désignation :** Fourrage lemon curd 300g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Fondants, glaçages, nappages et fourrages prêts à l'emploi

**Sous-catégorie :** Fourrages prêts à l'emploi

**Dénomination légale :** Citron curd

**Description :**

Au bon goût de citron, le lemon curd Patisdégor est un fourrage prêt à l'emploi conçu pour réaliser la traditionnelle tarte citron meringuée sans passer par l'étape de confection de la garniture. Aussi bien cuisinée par les amateurs que par les professionnels, meringuée ou non, la tarte citron est un incontournable dans le monde de la pâtisserie et à l'époque, était considérée comme étant un symbole de richesse et de bonté.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Prêt à l'emploi : à utiliser dans l'état.

**Conseils d'utilisation :** Utilisé pour le fourrage de tartes, de gâteaux et utilisable également en cake design.

**Dosage(s) :** /

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Lait concentré sucré, sirop de glucose, sucre, eau, huile végétale (tournesol), amidon de maïs modifié, concentré de citron (1,4%), acidifiant E330, arôme naturel, émulsifiant E471, colorant E160a, régulateur d'acidité E331, conservateurs E202-E223 (sulfites).


**Détails sur les quantités :** Lait concentré sucré (38%), sirop de glucose (20%), sucre (19%), eau (12%), huile végétale (tournesol) (6%), amidon de maïs modifié (2%), concentré de citron (1,4%), acidifiant E330 (<2%), arôme naturel (<2%), émulsifiant E471 (<2%), colorant E160a (<2%), régulateur d'acidité E331 (<2%), conservateurs E202-E223 (<2%).

**Détails sur les origines :** Lait concentré sucré (Allemagne), sirop de glucose (France), sucre (Pays-Bas, UE), eau (Pays-Bas), huile végétale (tournesol) (France, Hongrie), amidon de maïs modifié (Pays-Bas), concentré de citron (Pologne), acidifiant E330 (Australie), arôme naturel (Espagne), émulsifiant E471 (Danemark), colorant E160a (Allemagne), régulateur d'acidité E331 (Australie), conservateurs E202-E223 (Allemagne, Turquie).

**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) :** Total fruit : 7%  
/

	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 :** P7100 **Désignation :** Fourrage lemon curd 300g

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

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	1 377	KJ	Acides gras mono-insaturés	5,9 g
	327	Kcal	Acides gras poly insaturés	0,5 g
Graisses	9	g	Polyols	0 g
dont A.G saturés	2,6	g	Amidon	2 g
Glucides	58,6	g	Fibres alimentaires	0 g
dont sucres	56,6	g	Sodium	/ g
Protéines	2,8	g		
Sel	0,18	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	TRACES
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	PRESENCE
<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)	PRESENCE
<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) :** Peut contenir des traces de soja

#### 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	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 :** P7100 **Désignation :** Fourrage lemon curd 300g

## 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Texture épaisse
Odeur	Citron, acidulé
Couleur	Jaune
Goût	Citron, acide, sucré

### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	/
Entérobactéries	/
Coliformes	/
Escherichia coli	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	/
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	/

### Caractéristiques physico-chimiques :

	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/

## 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 :** A conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.

## 09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

### Conditionnement primaire :

**Type d'emballage :** Pot en verre transparent d'une capacité de 314mL et capsule noire en métal


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

**GENCOD :** 3 700 105 289 566

<b>Dimensions du produit :</b>	Longueur :	/	cm	<b>Poids net (g) :</b>	300
	Largeur :	/	cm	<b>Poids brut (g) :</b>	504
	Diamètre :	8,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	7,5	cm		

### Conditionnement secondaire :

<b>Nombre de UVC / carton :</b>	6	<b>Dimensions cartons :</b>		
<b>Poids net (kg) :</b>	3,123	Longueur :	26	cm
<b>Poids brut (kg) :</b>	3,123	Largeur :	17	cm
		Hauteur :	11	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 :** P7100 **Désignation :** Fourrage lemon curd 300g

## 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.

<p>Utilisez le lemon curd prêt à l'emploi Patisdècor en fourrage de vos tartes citron meringuées ou cake design. Total fruit : 7%.</p> <p><b>Ingrédients :</b> lait concentré sucré, sirop de glucose, sucre, eau, huile végétale (tournesol), amidon de maïs modifié, concentré de citron (1,4%), acidifiant E330, arôme naturel, émulsifiant E471, colorant E160a, régulateur d'acidité E331, conservateurs E202-E223 (sulfites). Allergènes : peut contenir des traces de soja. A 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><a href="http://www.cerfdellier.com">www.cerfdellier.com</a> Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p>	 <p><b>LEMON CURD</b> prêt à l'emploi <b>300G</b></p> 	<p><small>Lemon curd. Total fruit 7%. Ingrediënten: suiker, glucosevloeistof, melk, glucosestroop, water, ester derivat van citroenolie, gemodificeerd maïszetmeel, citroenconcentraat (1,4%), zuurregelaar E330, natuurlijk aroma, emulgator E471, kleurstof E160a, zuurregelaar E331, conserveermiddelen E202-E223 (sulfieten). Allergenen: kan sporen van soja bevatten. Niet bewaren in de buurt van warmte, licht en vochtigheid. Productnummer / bij voorkeur gebruiken voor de pot.</small></p> <p><b>Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 g :</b> Energie/Energie : 1377 kJ / 327 kcal - Gras/zuren/Vet : 8g dont acides gras saturés/ waarvan verzadigd: 2,6 g - Glucides/Koolhydraten : 58,6 g dont sucres/ waarvan suikers: 56,6 g - Proteïnes/Eiwitten: 2,8 g - Salt/Zout : 0,18 g.</p> <p><b>COUVERCLE</b> <b>POT</b> <b>REF</b></p> <p>Séparez les éléments avant de trier</p> <p>Ref : P7100 3 700 105 2895 66</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