	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 : P3381 **Désignation :** Mélange de décors comestibles thème flocons 60g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Décors comestibles, base sucre

Sous-catégorie : Parsemage, mélange mini-décors 2D

Dénomination légale : Mélange de mini-décors comestibles

Description :

Le mélange de décors comestibles thème flocons Patisdécor contient différents types de décors sucrés, idéal pour sublimer harmonieusement et apporter de la fantaisie à vos réalisations de Noël (biscuits, cupcakes, etc...).

Décors : perles, mini-billes, paillettes, décors sucrés 2D.

Coloris : bleu ciel, blanc et argent.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : à parsemer sur vos réalisations après cuisson

Conseils d'utilisation : Parfait pour la décoration de gâteaux, cupcakes, cakepops, muffins, glaces, macarons...

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre (89%), amidons de blé (gluten), maïs et pomme de terre, eau, huile végétale (tournesol), farine de riz, sirop de glucose, gélatine bovine, sirop de sucre inverti, colorants E100-E174-E133-E131, arôme naturel de vanille.


Détails sur les quantités : Proportion des décors :
 - Décors flocons bleus et blancs : 25%
 - Décors paillettes bleues : 25%
 - Décors perles argentées : 25%
 - Décors mini-billes bleues et blanches : 25%

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 : P3381 **Désignation :** Mélange de décors comestibles thème flocons 60g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1696,25	KJ
	399,5	Kcal
Graisses	1	g
dont A.G saturés	0,08	g
Glucides	97,75	g
dont sucres	90,25	g
Protéines	0,13	g
Sel	0	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 gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	PRESENCE
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	TRACES
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
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	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) : Peut contenir des traces d'œuf, lait, soja, fruits à coque 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	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON


Convient pour les régimes alimentaires :

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

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	NON
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 : P3381 **Désignation :** Mélange de décors comestibles thème flocons 60g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Décors, diverses formes, solides
Odeur	Sucré
Couleur	Bleu & blanc (billes, flocons, paillettes), argent (perles)
Goût	Sucré

Caractéristiques physico-chimiques :

Tailles des décors : 1 à 4mm	
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/

Caractéristiques microbiologiques :

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

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : Exempt de DDM

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 de la lumière

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

GENCOD : 3 700 105 293 594

Dimensions du produit : Longueur : / cm **Poids net (g) :** 60
Largeur : / cm
Diamètre : 6,0 cm **Poids brut (g) :** 161
Epaisseur : / cm
Hauteur : 6,0 cm

Conditionnement secondaire :


Nombre de UVC / carton : 6

Poids net (kg) : 0,360

Poids brut (kg) : 1,018

Dimensions cartons :



Longueur : 20 cm
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 : P3381 **Désignation :** Mélange de décors comestibles thème flocons 60g

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>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p> <p>Réf : P3381</p>  <p>3 700105 293594</p>	<p>Ingrédients : Sucre (89%), amidons de blé (gluten), maïs et pomme de terre, eau, huile végétale (tournesol), farine de riz, sirop de glucose, gélatine bovine, sirop de sucre inverti, colorants E100-E174-E133-E131, arôme naturel de vanille. Allergènes : peut contenir des traces d'œuf, lait, soja, fruits à coque et sulfites. Conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière. N° de lot : voir pot. Exempt de DDM.</p> <p>COUVERCLE POT</p> <p><i>Séparez les éléments avant de trier</i></p>	<p>PATIS DECOR</p> <p>MIX DÉCORS comestibles FLOCONS 60G</p> 
<p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g : Énergie: 1696 kJ / 399,5 Kcal - Graisses: 1 g dont acides gras saturés: 0,08 g - Glucides: 97,75 g dont sucres: 90,25 g - Protéines: 0,13 g - Sel : 0 g.</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