

 CERF DELLIER Depuis 1902	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 : P1282 **Désignation :** Spray de paillettes rouge 10g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

Catégorie de produit : Colorants

Sous-catégorie : Colorants en spray effet paillettes

Dénomination légale : Colorant en spray

Description :

Pulvérisant des petites paillettes couleur rouge rubis, ce spray de paillettes Patisdécor sera parfait pour la décoration de gâteaux, pâtisseries, confiseries, cupcakes, pop cakes ou biscuits. Il vous permet d'avoir une finition digne d'un professionnel, faite à la maison.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : A utiliser en tant que colorant de surface. Spray prêt à l'emploi : à vaporiser en surface.

Conseils d'utilisation : Idéal pour décorer des gâteaux, entremets, biscuits, mousses, pâte à sucre, etc...

Dosage(s) : Dosage maximum : quantum satis

Données de sécurité : Ne pas inhaller. Ne pas ingérer la poudre telle quelle. Tenir hors de portée des enfants.

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Colorant E172

Détails sur les quantités : /

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) : Colorant pour usage alimentaire.

	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 : P1282

Désignation : Spray de paillettes rouge 10g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)		Informations complémentaires	
Energie	0 KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	0 Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	0 g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	0 g	Amidon	/ g
Glucides	0 g	Fibres alimentaires	/ g
dont sucres	0 g	Sodium	/ g
Protéines	0 g		
Sel	0 g		

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybrides) 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	TRACES
Lait et produits à base de lait (<i>y compris de lactose</i>)	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	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 (<i>exprimés en SO2</i>)	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 de lait, soja et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Ce produit ne contient pas d'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	Le fabricant possède la certification Kosher sur la matière utilisée.
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	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.

 CERF DELLIER <small>Depuis 1910</small>	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES				Date de modification : 01/07/2023
				<i>Page n°</i>	3 sur 4

Référence : P1282

Désignation : Spray de paillettes rouge 10g

07. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre, volatile
Odeur	Inodore
Couleur	Rouge rubis brillant
Goût	Insipide

Caractéristiques physico-chimiques :

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 36 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 et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Vaporisateur en Polytéréphthalate d'éthylène (PET)

Codification produit : Marquage au jet d'encre sous le flacon : numéro de lot + DDM sous la forme MM/AA

GENCODE : 3 700 105 251 006

Dimensions du produit :	Longeur :	/	cm	Poids net (g) :	10
	Largeur :	/	cm		
	Diamètre :	3,2	cm	Poids brut (g) :	45
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	11,3	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton :

Dimensions cartons :

Longueur : 16
Largeur : 21
Hauteur : 12,5

Poids brut (kg) : 1 000

Longueur : 16 cm
Largeur : 21 cm
Hauteur : 12,5 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 : P1282

Désignation : Spray de paillettes rouge 10g

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.



*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