
	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	1 sur 4

REFERENCE : P296 **DESIGNATION :** Préparation madeleines sucrées 250g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Préparations pour gâteaux

Sous-catégorie : Préparations gâteaux

Dénomination légale : Préparation à rehydrater pour confection de madeleines sucrées

Description :

Riches et gourmandes, la préparation à rehydrater pour madeleines Patisdégor sera parfaite pour réaliser de délicieuses madeleines maison! Consommées sans faim, les madeleines sont réputées pour leur texture légère, leur goût délicatement vanillé et leur bosse emblématique. Avec cette préparation, fini les madeleines ratées ou plates : un simple mélange avec du beurre et de l'eau suffit pour obtenir une pâte homogène et prête à cuire, qui reproduit parfaitement le savoir-faire pâtissier. Elle garantit l'obtention de madeleines régulières, gourmandes qui peuvent être personnalisées selon les envies : ajout d'une inclusion, insertion d'un cœur fondant ou coulant, enrobage avec un chocolat de couverture, etc..



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

Ne pas ingérer tel quel. A reconstituer et à cuire avant utilisation/dégustation.

Utilisation du produit :

A l'aide d'un robot pâtissier, mélanger la préparation avec 80g de beurre fondu et 100g d'eau tiède en utilisant l'outil feuille.

Mélanger pendant 1 minute à petite vitesse, puis 3 minutes à grande vitesse.

Verser la préparation dans un moule à madeleines puis enfourner 9 à 10 minutes à 180°C (chaleur tournante).

Conseils d'utilisation :

Respecter le mode d'emploi. Préparation destinée à la réalisation rapide de délicieuses madeleines sucrées individuelles.

Pour la mise en œuvre, suivre les instructions de recette visibles sur l'étiquetage du produit.

Il est possible d'aromatiser/colorer la préparation avant cuisson :

- coloration : utiliser des colorants liquides liposolubles ou des colorants gels Patisdégor (vérifier au préalable la liste des colorants autorisés - annexe 2 du règlement européen n°1333/2008 sur les additifs alimentaires).

- aromatisation : utiliser la gamme des arômes et extraits Patisdégor! Leur fluidité permet une incorporation sans problème et leur concentration assure un ajout très limité (évitent ainsi une modification de la texture de la pâte).

Il est également possible d'ajouter une inclusion au choix ou d'insérer un cœur coulant/fondant :

- idées d'inclusions : pépites de chocolat Patisdégor, graines et fruits secs caramélisé(s) Patisdégor, des zestes d'agrumes, des fruits confits, de la noix de coco râpée, etc...

- cœur fondant/coulant : confiture, purées de fruits, caramel beurre salé Patisdégor, pâte à tartiner, lemon curd Patisdégor, pralinés et pâtes de fruits secs Patisdégor, ganache, etc...

Dosage(s) :

Recette à suivre, indiquée sur l'étiquetage du produit :

Ingrédients à ajouter au paquet de 250g de préparation :

- 80g de beurre fondu

- 100g d'eau tiède (environ 30°C)

Le paquet de 250g permet d'obtenir pas moins de 400g de pâte avant cuisson.

Résultat final : environ 17 madeleines individuelles obtenues après cuisson (taille standard).

Données de sécurité :

/

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

Farine de blé (gluten), sucre, poudre d'œuf entier, sirop de glucose, stabilisant E420, poudres à lever E450-E500, arôme naturel, sel, enzymes (gluten).

Détails sur les quantités :

/

Détails sur les origines :

Farine de blé FRANCE, sucre UE, poudre d'œuf entier UE, sirop de glucose UE, stabilisant E420 UE, poudres à lever E450-E500 UE et NON-UE, arôme naturel UE et NON-UE, sel UE et NON-UE, enzymes UE.

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) :

Fabrication Française (Farine, sucre et oeufs origine UE)

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	2 sur 4

Référence : P296 Désignation : Préparation madeleines sucrées 250g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 603	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	379	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	4,2	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	1,4	g	Amidon	/	g
Glucides	75,7	g	Fibres alimentaires	2,00	g
dont sucres	41,1	g	Sodium	/	g
Protéines	9,3	g			
Sel	1,33	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	PRESENCE
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	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 soja, lait, fruits à coque, sulfites et lupin.

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Ne contient pas d'OGM ni de dérivés d'OGM. Produit conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003.
Irradiation	Produit conforme à la directive européenne 1999/2. Produit non irradié, non ionisé et fabriqué sans ingrédient traité par ionisation.
Ionisation	Produit conforme à la directive européenne 1999/2. Produit non irradié, non ionisé et fabriqué sans ingrédient traité par ionisation.
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	Etiquetage conforme au règlement européen 1169/2011 (INCO)

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdégor	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	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

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 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	3 sur 4

Référence : P296

Désignation : Préparation madeleines sucrées 250g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre
Odeur	Farineux, sucré
Couleur	Blanc crème
Goût	Farineux, 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 : 13 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 : 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 : 3 700 105 315 210

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
Poids brut (kg) :	1,662	Largeur :	21	cm
		Hauteur :	11	cm

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	4 sur 4

Référence : P296

Désignation : Préparation madeleines sucrées 250g



10. ETIQUETAGE PRODUIT

Langues présentes sur l'étiquetage :

FRANCAIS

OUI

ITALIEN

NON

ANGLAIS

OUI

ALLEMAND

NON

NEERLANDAIS

NON

ESPAGNOL

NON

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.



PATIS DECOR

PRÉPARATION
Madeleines sucrées
Ajouter du beurre et de l'eau **250G**

± 17 PIÈCES

FABRICATION FRANÇAISE
Farine, sucre et œuf origine UE

Utilisation : A l'aide d'un robot pâtissier, mélanger à la feuille la préparation poudre avec 85 g de beurre fondu et 100 g d'eau tiède. Mélanger 1 minute en petite vitesse, puis 3 minutes en grande vitesse. Verser la préparation dans un moule à madeleines. Faire cuire 9 à 10 minutes à 180°C (chaleur tournante). **Ingredients :** farine de blé (gluten), sucre, poudre d'œuf entier, sirop de glucose, stabilisant E420, poudres à lever E450-E500, arôme naturel, sel, enzymes (blé). **Allergènes :** peut contenir des traces de soja, lait, fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet. **EN - Cake mix - Madeleine.** Mix with 85 g of melted butter and 100 g of lukewarm water. Pour into a madeleine mold. Preheat the oven to 180°C. Bake for 9-10 min. **Ingredients :** wheat flour (gluten), sugar, whole egg powder, glucose syrup, E420 stabiliser, E450-E500 raising agents, natural flavour, salt, enzyme (wheat). **Allergens :** may contain traces of soy, milk, nuts, sulphites and lupin. Store away from heat and humidity. Batch number / Best before : see product.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional informations for 100g : Energie/Energy : 1603 kJ / 379 Kcal - Graisses/Fat : 4,2 g dont acides gras saturés/of which saturated : 1,4 g - Glucides/Carbohydrates : 75,7 g dont sucres/of which sugars : 41,1 g - Protéines/Proteins : 9,3 g - Sel/Salt : 1,33 g.

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

Réf : P296

3 700105 315210

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.

Pâtisser, Cuisiner, Savourer !