

 CERF DELLIER <small>FABRICANT FRANÇAIS</small>	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 : P1860 **DESIGNATION :** Préparation instantanée pour boisson au cacao classique 300g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Préparations pour boissons

Sous-catégorie : Préparations instantanées pour boissons chaudes

Dénomination légale : Préparation pour boisson instantanée

Description :

Réalisez de nombreuses boissons chaudes cacaotées grâce à cette préparation instantanée pour boisson Patisdécor. Dépourvue de lait et lactose, elle peut se mélanger avec tout type de lait afin de satisfaire tous les régimes alimentaires, allergies et intolérances (lait de vache, lait de coco, lait d'amande, etc...). Son bon goût de cacao est réconfortant et ravira les papilles des petits comme des grands.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Pour reconstituer 300mL de boisson, verser 300mL de lait chaud sur 30g de poudre. Mélanger à l'aide d'une cuillère et déguster.

Conseils d'utilisation : Idéal pour réaliser des chocolats chauds maison

Dosage(s) : Suivre les instructions de reconstitution (voir mode d'emploi). Le paquet permet de réaliser 10 boissons chaudes de 30cl.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, poudre de cacao (35%)

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) : 35% min de cacao

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 : P1860

Désignation : Préparation instantanée pour boisson au cacao classique 300g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)		Informations complémentaires
Energie	1 577 KJ	
	377 Kcal	
Graisses	5,2 g	
dont A.G saturés	3,2 g	
Glucides	68,5 g	
dont sucres	65,9 g	
Protéines	8,1 g	
Sel	0,02 g	
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	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	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	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 (<i>exprimés en SO2</i>)	ABSENCE
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 gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque.

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	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>FABRICANT FRANÇAIS</small>	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 : P1860

Désignation : Préparation instantanée pour boisson au cacao classique 300g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre fine
Odeur	Cacao
Couleur	Marron typique cacao
Goût	Cacao

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	/

Caractéristiques physico-chimiques :

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

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 30 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 monomatériaux (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 : 3 700 105 307 017

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	300
	Largeur :	13,0	cm		
	Diamètre :	/	cm	Poids brut (g) :	307
	Epaisseur :	7,0	cm		
	Hauteur :	21,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

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

Poids net (kg) : 1,800

Poids brut (kg) : 1,962

 CERF DELLIER <small>FABRICANT FRANÇAIS</small>	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 : P1860

Désignation : Préparation instantanée pour boisson au cacao classique 300g

C 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.



*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 !