

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 16	Indice 03	Date de création :	26/09/2018
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS NON ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	1 sur 2

Référence : GD2244

Désignation : Décors à piquer 12 boules argentées

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Décors non comestibles à piquer

Sous-catégorie : Ensemble de décors assortis 3D

Description :

Apporter du volume aux créations pâtisseries en utilisant cet ensemble de 12 décors non comestibles "boules" de différentes tailles Patisdecor. Brillantes et légères, les boules sont fixées sur des tiges métalliques souples afin d'être facilement piquables dans les réalisations. Faciles à positionner, ces décors s'installent en quelques secondes et permettent d'obtenir un rendu raffiné et professionnel. Coloris : argent brillant. Diamètres boules : 2cm - 2,5cm - 3cm - 4cm

Les petits plus :

- Volume et effet spectaculaire garantis grâce aux différentes tailles de boules.
- Décors polyvalents, modulables et sécurisés : les tiges flexibles permettent de créer toutes les formes imaginables.
- Réutilisables et pratiques : les décors s'adaptent à tout type de réalisations et à toute occasion festive.

Composition / matériau :

Décors : plastique avec vernis permettant d'obtenir l'effet brillant.

Tige : métal souple, apte au contact alimentaire



02. USAGES & PRECAUTIONS

Mode d'emploi :	Décors non comestibles, prêts à l'emploi : les positionner sur les réalisations grâce aux tiges métalliques, juste avant leur présentation aux convives. Tiges adaptées à tout type de réalisation glacée ou pâtissière, pièce montée, à base de mousses, crèmes ou encore humides ou à base d'alcool. Tiges métalliques souples, en métal gainé : elles se plient facilement pour créer les formes souhaitées tout en restant solides, sans abîmer les réalisations.
Conseils & suggestions d'emplois :	Idéal pour décorer toutes réalisations pâtisseries et/ou glacées. Décors particulièrement adaptés à la décoration de gâteaux hauts (layer cakes). Parfait pour créer des bouquets décoratifs avec un effet "jaillissement". Les différentes tailles permettent d'obtenir un effet visuel spectaculaire (si utilisées ensemble).
Précautions d'emploi :	Les décors ne sont pas comestibles : les retirer impérativement avant consommation des réalisations. Ne pas plier et redresser de manière excessive : la tige pourrait perdre sa rigidité au fur et à mesure. Ne pas exposer à la chaleur.
Données de sécurité :	Tenir hors de portée des enfants et manipuler avec précaution : extrémités métalliques pouvant être pointues. Tiges métalliques souples adaptées au contact alimentaire et fixées aux boules (pas de dissociations boules/tiges)
Conseils de nettoyage :	Les décors sont réutilisables plusieurs fois si l'état des tiges métalliques après utilisation le permet. Pour le nettoyage des décors et/ou des tiges, utiliser un chiffon doux très légèrement humide puis sécher immédiatement.
Conseils de stockage :	Conserver les décors à l'abri de l'humidité et de toute source de chaleur. Éviter l'exposition directe au soleil afin de préserver les couleurs des boules.

03. GARANTIES

Article apte au contact alimentaire.

Le certificat de conformité est disponible sur demande.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 16	Indice 03	Date de création :	26/09/2018
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS NON ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	2 sur 2

Référence : GD2244

Désignation : Décors à piquer 12 boules argentées

04. CARACTERISTIQUES/DETAILS PRODUITS

05. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

A savoir : Les poids net / brut pour les deux types de conditionnement, sont donnés à titre purement indicatif. Il est tout à fait possible d'obtenir une légère différence entre les poids renseignés et ceux que vous observez.

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Ensemble de 12 décors identiques "boules" sur tige métallique souple.
Coloris argent, finition brillante.

GENCOD : /

Dimensions du produit :

Longueur :	30	cm
Largeur :	/	cm
Diamètre :	12	cm
Hauteur :	4,5	cm
Epaisseur :	/	cm

Poids net (g) : 3,70011E+12

Poids brut (g) : /

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 18

Dimensions cartons :

Longueur :	cm
Largeur :	cm
Hauteur :	cm

Poids net (kg) :

Poids brut (kg) :

*ND : Non Défini

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 : 26/09/2018	Date de modification : 01/04/2022
	Version : 03