

	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 :** P860 **Désignation :** Arôme naturel de cerise 50ml

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Arômes, extraits & alcools pâtisseries

**Sous-catégorie :** Arômes naturels & artificiels

**Dénomination légale :** Arôme naturel de cerise

**Description :**

Arôme alimentaire permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc... Donnant un bon goût de cerise à vos réalisations, il est l'alternative parfaite à l'utilisation du fruit frais. L'arôme naturel de cerise Patisdégor est composé à plus de 95% de substances provenant directement du fruit : ce qui assure un goût véritable, naturel et sans artifice.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.  
Verser directement dans votre préparation, puis mélanger.  
Ne pas ingérer en l'état.

**Conseils d'utilisation :** Pâtisseries, desserts, glaces, sorbets...

**Dosage(s) :** Dosage indicatif : <3% du poids total de la préparation

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Sirop de sucre inverti, arôme naturel de cerise.

**Détails sur les quantités :** /

**Détails sur les origines :** Catégories d'agents d'aromatization : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

**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) :** Secouer avant utilisation. Ne pas ingérer en l'état.

Fabrication française (sirop de sucre inverti origine UE, arôme naturel de cerise origine UE et NON-UE)

	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 :** P860 **Désignation :** Arôme naturel de cerise 50ml

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	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 <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	ABSENCE
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	ABSENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	ABSENCE
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> 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) : /

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
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	OUI
LACTOSE	OUI

###### Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	NON
CASHER	OUI

**Infos / détails :** Données basées sur la déclaration du fabricant et la liste des ingrédients.



	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 :** P860 **Désignation :** Arôme naturel de cerise 50mL

## 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.

<p><b>FABRICATION FRANÇAISE</b> Sirop de sucre inverti origine UE, arôme naturel de cerise origine UE et NON-UE</p> <p><b>Ingrédients :</b> sirop de sucre inverti, arôme naturel de cerise. A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée. Ne pas ingérer en l'état. <b>Dosage indicatif :</b> &lt;3% du poids de votre préparation. Secouer avant utilisation. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir flacon.</p> <p>  </p> <p>Séparez les éléments avant de trier</p>	 <p><b>ARÔME NATUREL</b> de cerise 50ML</p> 	<p>NL - <b>Natuurlijk kersenaroma.</b> <b>Ingrediënten:</b> invertsuikerstroop, natuurlijk kersenaroma. Op een donkere en koele plaats in een gesloten verpakking bewaren. Voor levensmiddelen: beperkt gebruik. Niet in deze toestand eten. Indicatieve dosering: &lt;3% van het gewicht van uw preparaat. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.</p> <p><b>www.cerfdellier.com</b> Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT</p> <p><b>Réf: P860</b></p>  <p>3 700105 223423</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