

	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 : P853 **Désignation :** Arôme naturel de fleurs d'oranger 50mL

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

Catégorie de produit : Arômes, extraits & alcools pâtisseries

Sous-catégorie : Arômes naturels & artificiels

Dénomination légale : Arôme naturel de fleurs d'oranger

Description :

Arôme alimentaire permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc... Donnant un bon goût de fleurs d'oranger à vos réalisations, il est l'alternative parfaite à l'utilisation de feuilles et fleurs d'oranger. L'arôme naturel de fleurs d'oranger Patisdécor est composé à plus de 95% de substances provenant directement de la plante : 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 : environ 1,5% du poids total de la préparation

Données de sécurité : Ne pas ingérer en l'état

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Arôme naturel de fleurs d'oranger, acidifiant E330, conservateur E211, émulsifiant E433.

Détails sur les quantités : Arôme naturel de fleurs d'oranger, acidifiant E330, conservateur E211 (0,1%), émulsifiant E433 (0,001%)

Détails sur les origines : Catégories d'agents d'aromatisation : 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 (arôme naturel de fleurs d'oranger origine 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 : P853 **Désignation :** Arôme naturel de fleurs d'oranger 50mL

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) 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	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
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 (exprimés en SO2)	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) : /

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	OUI
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°	3 sur 4

Référence : P853 **Désignation :** Arôme naturel de fleurs d'oranger 50mL

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Liquide
Odeur	Caractéristique de la fleur d'oranger
Couleur	Incolore
Goût	Caractéristique de la fleur d'oranger

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 1 000 UFC/mL
Entérobactéries	/
Coliformes	< 1 UFC/mL
Escherichia coli	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 100 UFC/mL
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 1 mL

Caractéristiques physico-chimiques :

Densité : 1,000 ± 0,002
pH : 3,5 ± 1,0
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 24 mois

Durée de vie exprimée en : DDM (Date de Durabilité Minimale)

Durée de vie à réception : Non défini

Stockage et conservation : A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Stocker entre 0 et 4°C après ouverture.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Flacon en verre transparent d'une capacité de 60mL et bouchon noir en polypropylène avec bague d'inviolabilité

Codification produit : Marquage sous le flacon : numéro de lot à 8 chiffres et DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 223 478

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	50
	Largeur :	/	cm	Poids brut (g) :	117
	Diamètre :	4,0	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	9,5	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 0,3

Longueur :	12,5	cm
Largeur :	11,5	cm
Hauteur :	9	cm

Poids brut (kg) : 0,744

	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 : P853 **Désignation :** Arôme naturel de fleurs d'oranger 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.

FABRICATION FRANÇAISE Arôme naturel de fleurs d'oranger origine NON-UE Ingédients : arôme naturel de fleurs d'oranger, acidifiant E330, conservateur E211, émulsifiant E433. A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Stocker entre 0 et 4°C après ouverture. Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée. Ne pas ingérer en l'état. Dosage indicatif : 1,5 % du poids de votre préparation. Secouer avant utilisation. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir flacon. BOUCHON BAC DE TRI FLACON TRI VERRE Séparez les éléments avant de trier	 ARÔME NATUREL de fleurs d'oranger 50ML	NL - Natuurlijk oranjebloesemaroma. Ingrediënten: natuurlijk oranjebloesemaroma, voedingszuur E330, conserveringsmiddel E211, emulgator E433. Op een donkere en koele plaats in een gesloten verpakking bewaren. Na openen bewaren tussen 0 en 4°C. Voor levensmiddelen: beperkt gebruik. Niet in deze toestand eten. Indicatieve dosering: < 3% van het gewicht van uw preparaat. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product. www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT Réf: P853 3 700105 223478
---	--	---

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