

	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 : P862 **Désignation :** Arôme poire 50mL

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Arômes, extraits & alcools pâtisseries

Sous-catégorie : Arômes naturels & artificiels

Dénomination légale : Arôme naturel

Description :

Arôme alimentaire permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc... Donnant un bon goût de poire à vos réalisations, il est l'alternative parfaite à l'utilisation du fruit frais. Les ingrédients apportant le goût recherché sont totalement naturels et issus de différentes matières premières.



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 : < 0,3 % du poids total de la préparation

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Monopropylène glycol, arôme naturel

Détails sur les quantités : Monopropylène glycol (99,5%), arôme naturel

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

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 (monopropylène glycol origine UE, arôme naturel 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 : P862 **Désignation :** Arôme poire 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 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	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 : P862 **Désignation :** Arôme poire 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'étiquette est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.

<p>FABRICATION FRANÇAISE</p> <p>Monopropylène glycol origine UE, arôme naturel origine UE et NON-UE</p> <p>Ingrédients : monopropylène glycol, arôme naturel. 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. Dosage indicatif : <0,3% du poids de votre préparation. Secouer avant utilisation. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir flacon.</p> <p>  BOUCHON  BAC DE TRI  FLACON  TRI VERRE </p> <p><i>Séparez les éléments avant de trier</i></p>	 <h1 style="margin: 0;">ARÔME</h1> <h2 style="margin: 0;">poire 50ML</h2> 	<p>NL - Peeraroma. Ingrediënten: monopropyleenglycol, natuurlijk aroma. Op een donkere en koele plaats in een gesloten verpakking bewaren. Voor levensmiddelen: beperkt gebruik. Niet in deze toestand eten. Indicatieve dosering: < 0,3% van het gewicht van uw preparaat. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.</p> <p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p> <p style="text-align: center;">Réf: P862</p> <div style="text-align: center;">  3 700105 223409 </div>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*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