

	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 : P300 **Désignation :** 5 feuilles azyme striées format A4 épaisseur 0,3 mm

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Impression alimentaire

Sous-catégorie : Feuilles alimentaires

Dénomination légale : Feuille alimentaire en azyme avec stries

Description :

Incontournables pour la confectionner de nougats ou calissons, le lot de 5 feuilles azyme striées comestibles Patisdégor seront parfaites pour réaliser vos confiseries maison. Pratiques, elles peuvent être décorées via des feutres alimentaires ou peintures alimentaires, mais également décorées à l'aide d'une imprimante alimentaire. Une fois le motif souhaité imprimé, il vous suffit de poser une feuille avant de couler le nougat, puis une autre sur le dessus : vos confiseries seront uniques et personnalisées! Plus ou moins transparentes, neutres en goût et relativement fines, ces dernières n'offrent aucune résistance lors de la découpe et n'altère pas le goût de vos réalisations.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Placez votre 1ère feuille azyme au fond de votre cadre à pâtisserie, en positionnant les stries vers le bas.
- 2- Coulez votre nougat au dessus de la feuille, aplanissez la surface.
- 3- Positionnez une deuxième feuille striée sur le dessus en veillant à ce que les stries soient vers le haut.
- 4- Attendre la prise du nougat, retirez le cadre puis découpez vos cubes de nougats.

Conseils d'utilisation :

Idéal pour réaliser du nougat et calissons maison.
Comment faire du nougat maison? Visitez le blog cerf dellier et trouver une recette simple et rapide en suivant le lien : <https://blog.cerfdellier.com/recette-du-nougat/>

Dosage(s) : Non concerné

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Amidon de pomme de terre, eau, huile végétale (tournesol)

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) : /

	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 : P300 **Désignation :** 5 feuilles azyme striées format A4 épaisseur 0,3 mm

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1 543	KJ
	366	Kcal
Graisses	3	g
dont A.G saturés	0	g
Glucides	87	g
dont sucres	0	g
Protéines	0	g
Sel	0	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	Le produit ne contient pas d'OGM ou dérivés
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	NON	NON	Le fabricant des feuilles possède la certification Casher
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 liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

	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 : P300 **Désignation :** 5 feuilles azyme striées format A4 épaisseur 0,3 mm

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.



PATIS DECOR

5 FEUILLES AZYME
striées
FORMAT A4 - 0,3 MM

Spéciales nougats et calissons

Ces feuilles azyme sont idéales pour confectionner des calissons et des nougats, il suffit de les découper à la taille souhaitée. Elles peuvent également être utilisées pour l'impression alimentaire.
Ingredients : amidon de pomme de terre, eau, huile végétale (tournesol). A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. A manipuler avec précaution. Après ouverture, conserver dans une boîte hermétique. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.
EN - 5 thin striated wafer paper sheets - special nougats and calissons - A4, thickness : 0,3 mm. Ingredients : potato starch, water, vegetable oil (sunflower). Store away from light, heat and humidity. Handle with care. Batch number / Best before: see bag. **NL - 0,3 mm ongezuurde A4 - vellen voor calissons en noga's. Ingrediënten :** aardappelzetmeel, water, plantaardige olie (zonnebloem). Niet bewaren in de buurt van licht, warmte en vochtigheid. Voorzichtig. Batchnummer / Ten minste houdbaar tot : zie zakje. **IT - Fogli A4 di azzimi per calissoni e torroni. Ingredienti :** fecola di patate, acqua, olio vegetale (girasole). Conservare lontano dalla luce, dal calore e dall'umidità. Maneggiare con cura. Numero di lotto / Da consumarsi preferibilmente entro : vedi borsa.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional informations for 100 g / Voedingswaardedingverklaring per 100 g / Dichiarazione nutrizionale per 100 g : Energie/Energie/Energie/Energia : 1543 Kj / 366Kcal - Graisses/Fat/Vet/Grassi : 3 g dont acides gras saturés/of which saturates/waarvan verzadigde vetzuren/di cui acidi grassi saturi : 0 g - Glucides/Carbohydrates/Koolhydraten/Carboidrati : 87 g - dont sucres/of which sugars/waarvan suikers/di cui zuccheri : 0 g - Protéines/Protein/Eiwit/Proteina : 0 g - Sel/Salt/Zout/Sale : 0 g.

Réf : P300

3 700105 282970

www.cerfdellier.com - Distribué par Cerf Dellier - 739 Boulevard F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT

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