	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 00	Date de création	01/12/2024
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT ALIMENTAIRES			Date de modification	01/12/2024
				Page n°	1 sur 5

Référence : P1488

Désignation : Fourrage croustillant biscuits cacao enrobés de chocolat blanc

01. INFORMATION GENERALES

Marque :

Catégorie de produit : <Catégorie>

Sous-catégorie : <Sous Catégorie>

Dénomination légale : Fourrage aux biscuits cacao croustillants enr

Description :

Croquant, gourmand et prêt à l'emploi, ce fourrage Patisdégor sera idéal pour réaliser de délicieux bonbons de chocolat fourrés. Grâce à sa texture onctueuse, à son bon goût de chocolat blanc, ainsi qu'avec la présence de morceaux de biscuits, il rappelle le célèbre biscuit nommé "Filipinos" et ravira à coup sûr les petits comme les grands.

02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Mélanger avant utilisation : un déphasage est présent.
Prêt à l'emploi : à utiliser dans l'état.

Conseils d'utilisation : Utilisé pour le fourrage de bonbons de chocolat, muffins, gâteaux, glaces, etc..
Peut également se déguster tel quel.

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, huiles végétales (colza, palme), lactosérum en poudre (lait), pâte de noisette, graisse végétale (palme), émulsifiant E322 (tournesol), arômes, morceaux de biscuits enrobés de chocolat blanc 10% [chocolat blanc : sucre, beurre de cacao, poudre de lait écrémé, lactose, lactosérum en poudre, matière grasse de lait, émulsifiant E322 (tournesol), arôme ; biscuit : farine de blé (gluten), sucre, huile végétale (palme), poudre de cacao dégraissé, sirop de


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) : Déphasage possible : mélanger avant utilisation.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 00	Date de création	01/12/2024
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT ALIMENTAIRES			Date de modification	01/12/2024
				Page n°	2 sur 5

Référence : P1488

Désignation : Fourrage croustillant biscuits cacao enrobés de chocolat blanc

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Information obligatoires (Règlement INCO, n°1169/2011)		Information complémentaires	
Energie	2279 KJ	<i>Acides gras mono-insaturés</i>	0 g
	545 Kcal	<i>Acides gras poly insaturés</i>	0 g
Graisses	30.3 g	<i>Polyols</i>	0 g
<i>dont A. G. saturés</i>	3.6 g	<i>Amidon</i>	0 g
Glucides	65.7 g	<i>Fibres alimentaires</i>	0 g
<i>dont sucres</i>	42.8 g	<i>Sodium</i>	0 g
Protéines	2.4 g		
Sel	0.2 g		

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	PRESENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Oeufs et produits à base d'oeufs	TRACES
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	TRACES
Soja et produits à base de soja	PRESENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	PRESENCE
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	PRESENCE
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)	TRACES
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) : Peut contenir des traces d'oeufs, arachides, autres fruits à coques et sulfites.


06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITES REGIMES ALIMENTAIRES

Garanties :

OGM	Produit non élaboré à partir d'OGM
Irradiation	Produit non irradié et on fabriqué à partir d'ingrédients irradiés.
Ionisation	Produit non ionisé et non fabriqué à partir d'ingrédients ionisés.
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

Certifications :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdégor	NON	NON	NON	

 CERF DELLIER <small>depuis 1932</small>	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 00	Date de création	01/12/2024
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT ALIMENTAIRES			Date de modification	01/12/2024
				Page n°	4 sur 5

Référence : P1488

Désignation : Fourrage croustillant biscuits cacao enrobés de chocolat blanc

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Pot en verre transparent d'une capacité de 314mL et capsule noire en métal

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

GENCOD : 3700105306829

Dimensions du produit :	Longueur :	0 cm	Poids net :	300 g
	Largeur :	0 cm	Poids brut :	504 g
	Diamètre :	8 cm		
	Hauteur :	7 cm		
	Épaisseur :	0 cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre UVC/Carton : 6

Dimensions du carton :

Poids net : 1 kg


Longueur : 26 cm

Poids brut : 3 kg

Largeur : 17 cm

Hauteur : 11 cm

*ND : Non défini

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 00	Date de création	01/12/2024
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT ALIMENTAIRES			Date de modification	01/12/2024
				Page n°	5 sur 5

Référence : P1488

Désignation : Fourrage croustillant biscuits cacao enrobés de chocolat blanc

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.

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 : 01/12/2024	Date de modification : 01/12/2024	Version : 00	