

	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 : P630 **Désignation :** Chocolat au lait spécial fontaine et fondue 250g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Chocolats
Sous-catégorie : Chocolats pour fontaines et fondues
Dénomination légale : Chocolat de couverture au lait (EU)

Description :

Riche en beurre de cacao, ce chocolat au lait spécial fontaine et fondue est élaboré de façon à garantir une viscosité et un écoulement idéal pour une utilisation en fontaine à chocolat ou en fondue.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : faire fondre le chocolat à 45°C et verser directement dans l'appareil fontaine/fondue.

Conseils d'utilisation : Idéal pour réaliser une fontaine de chocolat et pour utiliser lors d'une fondue.

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

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) : Cacao : 37,8% minimum / Matière grasse totale : 38,9% minimum / Matière sèche de lait : 19,4% minimum.

	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 : P630 **Désignation :** Chocolat au lait spécial fontaine et fondue 250g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	2 449	KJ	Acides gras mono-insaturés	12,9 g
	585	Kcal	Acides gras poly insaturés	1,3 g
Graisses	40,4	g	Polyols	0 g
dont A.G saturés	24,3	g	Amidon	0,5 g
Glucides	47,6	g	Fibres alimentaires	1,9 g
dont sucres	46,7	g	Sodium	0,08 g
Protéines	6,5	g		
Sel	0,19	g		

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	TRACES
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
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, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
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	TRACES
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 de gluten, œuf, fruits à coque, lupin et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	/
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	NON	NON	La matière première utilisée est certifiée Casher.
Produit fini Patisdégor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

Convient pour les régimes alimentaires :

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

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
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 : P630 **Désignation :** Chocolat au lait spécial fontaine et fondue 250g

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.



Ce chocolat au lait pour fontaine et fondue vous assure une fluidité et une onctuosité optimales. Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant - lécithine de soja, arôme naturel de vanille. **Allergènes :** peut contenir des traces d'œuf, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à l'abri des odeurs, de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le - voir produit.

EN - Milk fondue chocolate. Ingrédients : sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier : soya lecithin, natural vanilla flavouring. **Allergens :** may contain traces of egg, gluten, nuts, sulphites and lupin. Store in a cool and dry place. Batch number / Best before - see packaging. **NL - Melk Chocolade voor de chocoladefontein. Ingrediënten :** suiker, cacao botter, hele melk poeder, cacaomassa, emulgator: soja lecithine, natuurlijke vanille smaak. **Allergenen :** kan sporen bevatten van ei, gluten, noten, sulfieten en lupine. Verwijderd houden van geuren, hitte en vochtigheid. Vermijd thermische schokken. Partijnummer / Ten minste houdbaar tot: zie product.

Declaración nutricional para 100g / Nutritional information for 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 g : Energie/Energie/Energie : 2249 kJ / 585 Kcal - Graïsses/Fat/Vet : 40,4 g dont acides gras saturés/of which saturated/waarvan verzadigd : 24,3 g - Glucides/Carbohydrate/Koolhydraten : 47,6 g dont sucres/of which sugars/waarvan suikers : 46,7 g - Protéïnes/Proteins/Eiwitten : 6,5 g - Sel/Salt/Zout : 0,19 g.

www.cerfdellier.com - Distribué par Cerf Dellier
739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN-BEAUMONT

Ref : P630
3 700105 276214
CACAO BARRY
- since 1874 -

*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