	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 : P2124 **Désignation :** 16 cornets à glaces une boule, 14cm

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Ingrédients pour glaces & desserts glacés

Sous-catégorie : Cornets à glace "gaufrette"

Dénomination légale : Cornets à glace

Description :

Croquants et gourmands, les cornets à glace Patisdégor vont ravir les enfants à coup sûr ! Réalisez des glaces comme les professionnels à la maison.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Cornets prêts à l'emploi

Conseils d'utilisation : /

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Farine de blé (gluten), sucre, émulsifiant : lécithine de soja (contient lait), graisse de coco, amidon de blé (gluten), protéines de lait, lactose, stabilisant E460, sel.


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 : P2124 **Désignation :** 16 cornets à glaces une boule, 14cm

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1 667	KJ
	394	Kcal
Graisses	3,8	g
dont A.G saturés	1,6	g
Glucides	81,1	g
dont sucres	33,1	g
Protéines	6,9	g
Sel	0,9	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	PRESENCE
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	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	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	Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage spécifique selon les règlements CE 1829 et 1830/2003.
Irradiation	/
Ionisation	/
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	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	NON
CASHER	NON

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°	3 sur 4

Référence : P2124 **Désignation :** 16 cornets à glaces une boule, 14cm

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Cornet gaufré, solide, craquant
Odeur	Typique des gaufres sèches
Couleur	Brun
Goût	Typique des gaufres sèches

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 20 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	< 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g
Levures	/
Moississures	/
Levures & Moississures	< 50 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	/
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : /

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

Durée de vie à réception : Non défini

Stockage et conservation : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Bac transparent en polypropylène (PP) d'une contenance de 3 litres et couvercle assorti

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

GENCOD : 3 700 105 292 238

Dimensions du produit :	Longueur :	19,5	cm	Poids net (g) :	273
	Largeur :	19,5	cm		
	Diamètre :	/	cm	Poids brut (g) :	385
	Epaisseur :	11,5	cm		
	Hauteur :	/	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :


Poids net (kg) : 1,638

Longueur : 41 cm

Largeur : 41 cm

Hauteur : 21 cm

Poids brut (kg) : 2,730

	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 : P2124 **Désignation :** 16 cornets à glaces une boule, 14cm

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.



16 CORNETS À GLACES

UNE BOULE gaufrette 14CM



Ces cornets gaufrette une boule sont idéaux pour confectionner de délicieuses glaces !
Ingédients : farine de **blé (gluten)**, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja** (contient **lait**), grasse de coco, amidon de **blé (gluten)**, protéines de **lait**, **lactose**, stabilisant E460, sel. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir boîte.

EN - 16 wafer cones - 16 cm - one scoop. **Ingredients :** wheat flour (**gluten**), sugar, emulsifier : soy lecithin (contains **milk**), coconut fat, wheat starch (**gluten**), milk proteins, lactose, E460 stabiliser, salt. Store in a cool and dry place. Batch number / Best before : see product. NL - 16 Wafel ijschoortjes 14 cm. **Ingrediënten :** tarwebloem (**gluten**), suiker, emulgator : sojalecithine (bevat **melk**), kokosvet, tarwezetmeel (**gluten**), melkeiwit, **lactose**, stabilisator E460, zout. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie product. IT - 16 coni per gelati 14 cm. **Ingredienti :** farina di **frumento (glutine)**, zucchero, emulsionante : lecitina di **soia** (contiene **latte**), grasso di cocco, amido di **frumento (glutine)**, proteine del **latte, lattosio**, stabilizzante E460, sale. Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dall'umidità. Numero lotto e data di scadenza : vedere sul fondo della confezione.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional informations for 100g / Voedingswaardevermelding voor 100g / Valori tipici per 100g :
 Énergie/Energy/Energie/Energia : 1667 kJ / 394 Kcal - Graisses/Fat/Vet/Grassi : 3,8 g dont acides gras saturés/of which saturated/waarvan verzadigd/di cui saturi : 1,6 g - Glucides/Carbohydrate/Koolhydraten/Carboidrati : 81,1 g dont sucres/of which sugar/waarvan suikers/di cui zuccheri : 33,1 g - Protéines/Proteins/Eiwitten/Proteine : 6,9 g - Sel/Salt/Zout/Sale : 0,9 g.

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



**BOÎTE
+COUVERCLE**

BAC
DE
TETRA

Laissez le couvercle sur la boîte

Réf : P2124



3 700105 292238

*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