	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 : P2030 **Désignation :** Epices pour pain d'épices 200g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

Catégorie de produit : Epices, graines et fruits confits

Sous-catégorie : Mélange d'épices

Dénomination légale : Mélange d'épices pour pain d'épices

Description :

Très parfumées et savoureuses, les épices pour pain d'épices Patisdégor sont un mélange de différentes épices généralement utilisées pour réaliser le traditionnel pain d'épices. Prêt à l'emploi, le mélange peut s'intégrer dans toutes vos préparations et est particulièrement apprécié lorsque la période automnale démarre.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.
Ne pas ingérer en l'état.

Conseils d'utilisation : Idéal pour réaliser un délicieux pain d'épices maison.

Dosage(s) : Dosage selon vos goûts, l'intensité souhaitée et vos envies.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Epices (coriandre, cardamome, cannelle, muscade, badiane, anis vert, gingembre, macis, girofle, vanille), dextrose, poudre de citron.


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 : P2030 **Désignation :** Epices pour pain d'épices 200g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 433	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	346	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	6,3	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0,94	g	Amidon	/	g
Glucides	63,1	g	Fibres alimentaires	/	g
dont sucres	59,6	g	Sodium	/	g
Protéines	5,4	g			
Sel	0,31	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	TRACES
Soja et produits à base de soja	TRACES
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
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	TRACES
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	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, arachides, lait, soja, fruits à coque, lupin et moutarde

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM.
Irradiation	/
Ionisation	Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés et n'a subi aucun traitement d'ionisation.
Résidus chimiques	Produit conforme aux règlements européens en vigueur concernant les mycotoxines, métaux lourds, pesticides
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	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°	3 sur 4

Référence : P2030 **Désignation :** Epices pour pain d'épices 200g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre fine très volatile
Odeur	Epicé, cannelle et muscade prédominant
Couleur	Marron/brun
Goût	Epicé, cannelle et muscade prédominant

Caractéristiques physico-chimiques :

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

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 200 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	< 1 000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	< 1 000 UFC/g
Moisissures	< 1 000 UFC/g
Levures & Moisissures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	< 10 UFC/g
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 24 mois **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 : Sachet Doypack® en monomatériau (PE) avec face et dos imprimés et fenêtre transparente au dos laissant apparaître le produit. La fermeture et l'étanchéité sont possibles grâce à un Zip plastique (PE) et une soudure réalisée après fermeture. Pratique, le zip plastique permet une utilisation fractionnée du produit.


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

GENCOD : 3 700 105 274 920

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	200
	Largeur :	13,0	cm	Poids brut (g) :	207
	Diamètre :	/	cm		
	Epaisseur :	7,0	cm		
	Hauteur :	21,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :		
Poids net (kg) :	1,200	Longueur :	31	cm
Poids brut (kg) :	1,362	Largeur :	21	cm
		Hauteur :	11	cm

	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 : P2030 **Désignation :** Epices pour pain d'épices 200g

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.



Idéales pour aromatiser un pain d'épices en toute simplicité !
Ingrédients : épices (coriandre, cardamome, cannelle, muscade, badiane, anis vert, gingembre, maïs, girofle, vanille), dextrose, poudre de citron. **Allergènes :** peut contenir des traces gluten, œuf, arachides, lait, soja, fruits à coque, lupin et moutarde. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit. **EN -** Gingerbread spices mix. **Ingrédients :** spices (coriander, cardamom, cinnamon, nutmeg, star anise, green anise, ginger, mace, clove, vanilla), dextrose, lemon powder. **Allergens :** may contain traces of gluten, egg, peanuts, milk, soy, nuts, lupin and mustard. Store away from heat and humidity. Batch number / Best before - see product. **NL -** Specerijen - Ontbijtkoek. **Ingrédients:** specerijen (koriander, kardemom, kaneel, nootmuskaat, steranijs, anijs, gember, foelie, kruidnagel, vanille), dextrose, citroen poeder. **Allergenen:** kan sporen bevatten van gluten, ei, pinda's, melk, soja, noten, lupine en mosterd. **Buiten invloed van warmte en vocht bewaren.** Partijnummer / Ten minste houdbaar tot: zie product. **DE -** Lebkuchengewürzmischung. **Zutaten:** Gewürze (Koriander, Kardamon, Zimt, Muskatnuss, Sternanis, grüner Anis, Ingwer, Muskatblüte, Nelke, Vanille), Dextrose, Zitronenpulver. **Allergene:** kann Spuren von Gluten, Ei, Erdnüssen, Milch, Soja, Nüssen, Lupine und Senf enthalten. Vor Hitze und Feuchtigkeit geschützt lagern. Chargennummer / Mindesthaltbarkeitsdatum: siehe Produkt.

Declaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional informations for 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 gr / Nährwertangaben für 100 g : Energie/Energy/Energie/Energie : 1433 kJ / 346 Kcal - Graisses/Fat/Vetten/Fett : 6,3 g dont acides gras saturés/of which saturated/waarvan verzadigde vetten/davon gesättigt : 0,94 g - Glucides/Carbohydrates/Koolhydraten/Kohlenhydrate : 63,1 g dont sucres/of which sugars/waarvan suikers/davon Zucker : 59,6 g - Protéines/Protein/Eiwitten/Eiweiß : 5,4 g - Sel/Salt/Zout/Salz : 1,5 g.

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

Réf : P2030


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