

	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 : P1490 **Désignation :** Epices pour vin chaud 70g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Epices, graines et fruits confits

Sous-catégorie : Mélange d'épices

Dénomination légale : Epices vin chaud

Description :

Composée de bâtons de cannelle et de badianes entières, les épices pour vin chaud Patisdécor vous permettront de réaliser de délicieux vins chauds et autres boissons chaudes d'hiver (jus de pomme chaud, jus d'orange chaud ou du vin blanc chaud). Star des marchés de Noël notamment dans l'Est de la France, le vin chaud est très apprécié dans les pays germaniques comme l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, les Pays-Bas, la Pologne, etc...



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : à faire infuser dans une préparation.
Ne pas ingérer en l'état.

Conseils d'utilisation : Recette pour réaliser 1,5L de vin chaud :
1- Mélanger 1,5L de vin rouge avec 150g de sucre roux, un citron et une orange coupés en tranches
2- Ajouter 4 bâtons de cannelle et 4 étoiles de badiane.
3- Faire chauffer sans porter à ébullition et laisser infuser 5 minutes.

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

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Bâtons de cannelle, badiane entière.

Détails sur les quantités : Bâtons de cannelle (50%), badiane entière (50%).

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 : P1490 **Désignation :** Epices pour vin chaud 70g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	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	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	OUI	NON	Les matières premières sont certifiées halal.
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 : P1490 **Désignation :** Epices pour vin chaud 70g

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'étiquette est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



PATIS DECOR

ÉPICES

VIN CHAUD 70G

Ce mélange de cannelle et d'anis étoilé sera parfait pour la réalisation de vin chaud et autres boissons chaudes d'hiver.
 Pour réaliser 1,5 L de vin chaud : mélanger 1,5L de vin rouge avec 150 g de sucre roux, un citron et une orange coupés en tranches, 4 bâtons de cannelle et 4 étoiles de badiane. Faire chauffer sans porter à ébullition et laisser infuser 5 minutes. **Ingédients :** bâtons de cannelle, badiane entière. Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. N° de lot/ A consommer de préférence avant le : voir produit.

EN - Mulled wine spices. Ingédients : cinnamon sticks, star anise. Store in a cool and dry place, away from light. Batch number / Best before : see product.

NL - Glühweinspicerijen. Ingediënten: kaneelstokjes, steranijszaad. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Ten minste houdbaar tot: zie product.

IT - Spezie per vin brulé. Ingredienti: bastoncini di cannella, anice stellato. Conservare al riparo da umidità, dalla luce e fonti di calore. Numero lotto / Da consumarsi preferibilmente entro il : vedi lato confezione.

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

Réf : P1490



3 700105 290661

*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