	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 : 70034 **Désignation :** Coulis de caramel beurre salé 315g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Ingrédients, douceurs & toppings

Sous-catégorie : Caramel

Dénomination légale : Coulis de salidou

Description :

Gourmand et fondant, le coulis de caramel au beurre salé Patisdégor est l'ingrédient idéal pour la garniture de desserts type crêpes et gauffres, mais également pour napper des glaces et desserts glacés, pour réaliser des décors d'assiettes et de plats. Son flacon doseur refermable permet une utilisation rapide, simple, sans bavure et fractionnée.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : à déguster tel quel.

Conseils d'utilisation : Peut être légèrement tiédi au micro-onde ou au bain-marie pour plus de fluidité. Idéal pour le nappage et le décor des desserts.

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, crème fraîche (lait), beurre frais (18%)(lait), sirop de glucose, sel de Guérande (0,5%), Fleur de Sel de Guérande (0,1%).

Détails sur les quantités : Sucre, crème fraîche (lait), beurre frais (18%)(lait), sirop de glucose, sel de Guérande (0,5%), Fleur de Sel de Guérande (0,1%).


Détails sur les origines :
Sucre, beurre et sel : France
Sirop de glucose : France, Allemagne, Belgique, Italie, Roumanie, Hongrie, Bulgarie, Slovaquie

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) : /

Fabrication Française (Sucre, beurre et sel, origine France)

	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 : 70034 **Désignation :** Coulis de caramel beurre salé 315g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	2 025	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	488	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	28	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	18	g	Amidon	/ g
Glucides	58	g	Fibres alimentaires	/ g
dont sucres	41,1	g	Sodium	/ g
Protéines	1	g		
Sel	0,48	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)	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)	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) : Peut contenir des traces de fruits à coque

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Ingrédients et produit garantis sans OGM
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	OUI
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.

Référence : 70034

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Lisse, homogène
Odeur	Caractéristique du caramel beurre salé et à la crème
Couleur	Marron/brun clair
Goût	Caractéristique du caramel beurre salé et à la crème

Caractéristiques microbiologiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques :

[illegible]

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 9 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 : Flacon plastique transparent avec bouchon doseur marron

Codification produit : Marquage au dos de l'emballage, sur l'étiquette ; numéro de lot + DDM sous la forme JJ/MM/AA

GENCOD : 3 561 772 000 034

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm
	Largeur :	/	cm
	Diamètre :	5,0	cm
	Épaisseur :	/	cm
	Hauteur :	21,5	cm

Poids net (q) : 315

Poids brut (g) : 350

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 15

Dimensions cartons :


Poids net (kg) : 1,89

Longueur : 32 cm

Largeur : 22 cm

Hauteur : 14 cm

Poids brut (kg) : 5,43

	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 : 70034

Désignation : Coulis de caramel beurre salé 315g

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.



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