

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P880 **Désignation :** Arôme naturel de vanille 50mL

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Arômes, extraits & alcools pâtisseries

Sous-catégorie : Arômes naturels & artificiels

Dénomination légale : Arôme naturel de vanille

Description :

Arôme alimentaire permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc... Donnant un bon goût vanillé à vos réalisations, il est l'alternative parfaite à l'utilisation de gousses de vanille. L'arôme naturel de vanille Patisdécor est composé à plus de 95% de substances provenant directement de la gousse de vanille : ce qui assure un goût véritable, naturel et sans artifice.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.
Verser directement dans votre préparation, puis mélanger.
Ne pas ingérer en l'état.

Conseils d'utilisation : Pâtisseries, desserts, glaces, sorbets...

Dosage(s) : Dosage indicatif : 2-3% du poids total de la préparation

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sirop de sucre, sirop de glucose, eau, éthanol, propylène glycol, arôme naturel de vanille, caramel (E150a), glycérol.

Détails sur les quantités : /

Détails sur les origines : Catégories d'agents d'aromatization : préparations aromatisantes, substance aromatisante naturelle.

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) : Secouer avant utilisation. Ne pas ingérer en l'état.

Fabrication française (Vanille origine non-UE)

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P880 **Désignation :** Arôme naturel de vanille 50mL

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

| Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011) | | | Informations complémentaires | | |
|--|---|------|------------------------------|---|---|
| Energie | / | KJ | Acides gras mono-insaturés | / | g |
| | / | Kcal | Acides gras poly insaturés | / | g |
| Graisses | / | g | Polyols | / | g |
| dont A.G saturés | / | g | Amidon | / | g |
| Glucides | / | g | Fibres alimentaires | / | g |
| dont sucres | / | g | Sodium | / | g |
| Protéines | / | g | | | |
| Sel | / | 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 n'est pas et ne provient pas d'un OGM et ne relève donc pas du champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003. |
| Irradiation | Produit non irradié |
| Ionisation | Le produit n'est pas fabriqué avec des matières premières ayant été ionisées et n'est pas ionisé lui-même. |
| 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 | OUI |

Convient pour les régimes alimentaires :

| | |
|----------------------|-----|
| VEGETARIEN | OUI |
| PESCO-VEGETARIEN | OUI |
| LACTO-VEGETARIEN | OUI |
| OVO-LACTO-VEGETARIEN | OUI |

| | |
|------------|-----|
| VEGETALIEN | OUI |
| VEGAN | OUI |
| HALAL | NON |
| CASHER | OUI |

Infos / détails : Données basées sur la déclaration du fabricant et la liste des ingrédients.

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P880 **Désignation :** Arôme naturel de vanille 50mL

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.

| | | |
|---|--|--|
| <p>FABRICATION FRANÇAISE Vanille origine NON-UE</p> <p>Ingédients : Sirop de sucre, sirop de glucose, eau, éthanol, propylène glycol, arôme naturel de vanille, caramel E150a, glycérol. A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Stocker entre 0 et 4°C après ouverture. Pour denrées alimentaires: Utilisation limitée. Ne pas ingérer en l'état. Dosage indicatif : 2 à 3% du poids de votre préparation. Secouer avant utilisation. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir flacon.</p> <p>BOUCHON BAG DE TRI FLACON TIN VERRE</p> <p>Séparez les éléments avant de trier</p> | <p>PATIS DECOR</p> <p>ARÔME NATUREL de vanille 50ML</p>  | <p>NL - Natuurlijk vanille-aroma. Ingrediënten: Suikersiroop, glucosestroop, water, ethanol, propyleenglycol, natuurlijk vanillearoma, karamel E150, glycerol. Op een donkere en koele plaats in een gesloten verpakking bewaren. Na openen bewaren tussen 0 en 4°C. Voor levensmiddelen: beperkt gebruik. Niet in deze toestand eten. Indicatieve dosering: ongeveer 2 tot 3% van het gewicht van uw preparaat. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.</p> <p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT</p> <p>Réf: P880</p>  <p>3 700105 223218</p> |
|---|--|--|

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 |