



| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P3040 **Désignation :** Brisures d'amandes décortiquées caramélisées 120g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Epices, graines et fruits confits

Sous-catégorie : Graines

Dénomination légale : Eclats d'amandes caramélisées

Description :

Torrifiées et caramélisées, ces brisures d'amandes décortiquées seront parfaites en parsemage sur vos réalisations ou en inclusions dans du chocolat, des gâteaux et autres gourmandises.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : à utiliser dans l'état.

Conseils d'utilisation : S'utilise dans la cuisine en générale.
Idéal en parsemage sur des desserts, en inclusions, topping glaces, etc...

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

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Amandes, sucre


Détails sur les quantités : Amandes (70%), sucre (30%)

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 : P3040 **Désignation :** Brisures d'amandes décortiquées caramélisées 120g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

| Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011) | | | Informations complémentaires | | |
|--|-------|------|------------------------------|--------|---|
| Energie | 2 345 | KJ | Acides gras mono-insaturés | / | g |
| | 564 | Kcal | Acides gras poly insaturés | / | g |
| Graisses | 37,4 | g | Polyols | / | g |
| dont A.G saturés | 2,9 | g | Amidon | / | g |
| Glucides | 35,4 | g | Fibres alimentaires | 7,1 | g |
| dont sucres | 33 | g | Sodium | 0,0018 | g |
| Protéines | 17,8 | g | | | |
| Sel | 0,004 | 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 | ABSENCE |
| 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 | PRESENCE |
| 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 | TRACES |
| 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 gluten, lait, œuf, soja, sésame et d'autres fruits à coque.

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

| | |
|-------------------|---|
| OGM | Produit non OGM et non issu de produits OGM |
| Irradiation | / |
| Ionisation | Produit non ionisé |
| 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 | 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 : P3040 **Désignation :** Brisures d'amandes décortiquées caramélisées 120g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

| | |
|----------------------|-------------------------|
| Aspect/Forme/Texture | Brisures, solides |
| Odeur | Amande, sucré |
| Couleur | Brun clair à brun foncé |
| Goût | Amande, sucré |

Caractéristiques microbiologiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques :

| | |
|--|-------|
| Acidité oléique dans l'huile contenue : | < 1% |
| Humidité : | < 2% |
| Granulométrie > 3,15 mm : | < 5% |
| Granulométrie comprise entre 1 et 3,15mm : | > 85% |
| Granulométrie < 1 mm : | < 10% |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |
| | / |

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 12 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, de l'humidité et des odeurs étrangères

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 : 3 700 105 307 789

| | | | | | |
|--------------------------------|-------------|------|----|-------------------------|-----|
| Dimensions du produit : | Longueur : | / | cm | Poids net (g) : | 120 |
| | Largeur : | 11,0 | cm | | |
| | Diamètre : | / | cm | Poids brut (g) : | 125 |
| | Epaisseur : | 7,0 | cm | | |
| | Hauteur : | 17,0 | cm | | |

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :


Poids net (kg) : 0,720

Longueur : 21 cm

Largeur : 26 cm

Hauteur : 10 cm

Poids brut (kg) : 0,820


| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P3040

Désignation : Brisures d'amandes décortiquées caramélisées 120g

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.



PATIS DECOR

**AMANDES
DÉCORTIQUÉES
caramélisées
BRISURES 120G**


Ces brisures d'amandes torréfiées et caramélisées sont idéales en parsemage sur des desserts ou en inclusions dans du chocolat, des gâteaux ou toutes autres gourmandises. **Ingredients :** amandes, sucre. **Allergènes :** peut contenir des traces de gluten, lait, œuf, soja, sésame et autres fruits à coque. Conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des odeurs étrangères. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit.

EN - Caramelized almonds bits. Ingredients : almonds, sugar. **Allergens :** may contain traces of gluten, milk, egg, soy, sesame and other nuts. Store in a cool and dry place. Batch number / Best before : see product. **NL - Gekarameliseerde amandel. Ingrediënten :** amandelen, suiker. **Allergenen :** kan sporen bevatten van gluten, melk, ei, soya, sesam en andere noten. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Ten minste houdbaar tot : zie product.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional informations for 100g / Voedingswaardevermelding voor 100g : Energie/Energie/Énergie : 2345 kJ / 564 Kcal - Graisses/Fat/Vet : 37,4g dont acides gras saturés/of which saturated/waarvan verzadigd : 2,9g - Glucides/Carbohydrates/Koolhydraten : 35,4g dont sucres/of which sugars/waarvan suikers : 33g - Protéines/Protein/Eiwitten : 17,8g - Sel /Salt/Zout : 0.004g.

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

Réf : P3040



3 700105 307789

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 |