	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 : P1483 **Désignation :** Fourrage croustillant au chocolat au lait et brisures de crêpes dentelles 200g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Fondants, glaçages, nappages et fourrages prêts à l'emploi

Sous-catégorie : Fourrages prêts à l'emploi

Dénomination légale : Fourrage pour pâtisserie à base de chocolat au lait, noisettes et crêpes dentelles.

Description :

Gourmand et prêt à l'emploi, le fourrage chocolat au lait croustillant Patidécor sera idéal pour réaliser de délicieux bonbons de chocolat fourrés. Grâce à la présence de brisures de crêpes dentelles, il peut également servir comme base croustillante pour vos entremets : fini l'étape d'élaboration du croustillant maison chocolat/crêpes dentelles !



02. USAGES DEFINIS

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

Conseils d'utilisation : Utilisé pour le fourrage de bonbons de chocolat.
Peut également se déguster tel quel ou pour réaliser les feuilletines (croustillant de base pour entremets)

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, biscuit finement émiétté au beurre 23% (farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré 8,13% (lait), sucre du lait, protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever E500ii), chocolat de couverture au lait 21,5% (sucre 46,5%, poudre de lait entier 22,5%, beurre de cacao, pâte de cacao 10%, matière grasse laitière, arôme naturel de vanille), noisettes 12%, amandes 12%, graisse végétale (tournesol), émulsifiant E322 (soja).


Détails sur les quantités : Sucre 24%, biscuit finement émiétté au beurre 23% (farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré 8,13% (lait), sucre du lait, protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever E500ii), chocolat de couverture au lait 21,5% (sucre 46,5%, poudre de lait entier 22,5%, beurre de cacao 19%, pâte de cacao 10%, matière grasse laitière 2%, arôme naturel de vanille <1%), noisettes 12%, amandes 12%, graisse végétale (tournesol) 7%, émulsifiant E322 (soja) <1%.

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 : P1483 **Désignation :** Fourrage croustillant au chocolat au lait et brisures de crêpes dentelles 200g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	2 241	KJ
	536	Kcal
Graisses	30,6	g
dont A.G saturés	7,5	g
Glucides	56,8	g
dont sucres	48,7	g
Protéines	6,5	g
Sel	0,31	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	14,8	g
Acides gras poly insaturés	6,6	g
Polyols	0	g
Amidon	7,0	g
Fibres alimentaires	3,4	g
Sodium	0,122	g

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	PRESENCE
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	PRESENCE
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	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	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 d'autres fruits à coque.

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

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	NON
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	NON

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 : P1483 **Désignation :** Fourrage croustillant au chocolat au lait et brisures de crêpes dentelles 200g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Fourrage croustillant
Odeur	Chocolat, noisettes, amandes, beurre
Couleur	Marron
Goût	Chocolat, noisettes, amandes, beurre

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 5 000 UFC/g
Entérobactéries	< 10 UFC/g
Coliformes	< 10 UFC/g
Escherichia coli	Absence dans 1g
Levures	< 50 UFC/g
Moississures	< 50 UFC/g
Levures & Moississures	/
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité : max 1,5%
Matière grasse : 30,6 +/- 1,5%
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 18 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 des odeurs, de la chaleur et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Pot en verre transparent d'une capacité de 314mL et capsule noire en métal


Codification produit : Marquage sous l'emballage ; numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AAAA

GENCOD : 3 700 105 303 002

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	200
	Largeur :	/	cm	Poids brut (g) :	404
	Diamètre :	8,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	7,5	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :		
Poids net (kg) :	1,200	Longueur :	26	cm
Poids brut (kg) :	2,523	Largeur :	17	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 : P1483 **Désignation :** Fourrage croustillant au chocolat au lait et brisures de crêpes dentelles 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.



<p>Ce fourrage croustillant à la crêpe dentelle sera parfait comme garniture de bonbons en chocolat ou comme base croustillante pour un entremets. Ingrédients : sucre, biscuit finement émincé au beurre 23% (farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré 8,12% (lait), sucre du lait, protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever E500i), chocolat de couverture au lait 21,5% (sucre 46,5%, poudre de lait entier 22,5%, beurre de cacao, pâte de cacao 10%, matière grasse laitière, arôme naturel de vanille), noisettes 12%, amandes 12%, graisse végétale (tournesol), émulsifiant E322 (soja). Allergènes : peut contenir des traces d'autres fruits à coque. Conserver à l'abri des odeurs, de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.</p> <p>EN - Milk chocolate crunch filling. Ingredients : Sugar, finely crumbled biscuit with 23% butter (wheat flour (gluten), sugar, concentrated butter 8,12% (milk), milk sugar, milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent E500i), milk chocolate couverture 21,5% (sugar 46,5%, white milk powder 22,5%, cocoa butter, cocoa mass 10%, milk fat, natural vanilla extract), hazelnuts 12%, almonds 12%, vegetable fat (sunflower), E322 thickener (soy). Allergens : may contain traces of nuts. Store away from odours, heat and humidity. Batch number / Best before - see product.</p>		<p>NL - Praline fruitdrie. Ingrediënten : Suiker, fijn vermalend biskuitje 23% (tarwemeel (gluten), suiker, boterconcentraat 8,12% (melk), melkzucht, melkproteïne, zout, moultretract (gerst) (gistrijdel E500i), melkchocoladeoverlating 21,5% (suiker 46,5%, volle melkpulver 22,5%, cacaozout, cacaozmassa 10%, melkvet, natuurlijk vanillearoma), hazelnooten 12%, amandelen 12%, plantaardig vet (zonnebloem), emulgator E322 (soja). Allergenen : kan sporen van andere noten bevatten. Verpakking houden van gisten, hitte en vochtigheid. Partijnummer / Ten minste houdbaar tot de potje.</p> <p>Declaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional information for / Voedingaanbeveling voor 100 g : Energy/Energie/Energie: 2241 kJ / 536 Kcal / Grasassen/Fat/Vet: 30,5 g dont acides gras saturés/of which saturated/verzadigd: 7,5 g / Glucose/Carbohydrate/Koolhydraten: 58,5 g dont suikers/of which sugars/waarsamen suikers: 48,7 g - Protéines/Protein/Eiwitten: 6,5 g - Sel/Salt/Zout: 0,37 g</p>
 <p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Delliier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p> <p>Ref: P1483</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