	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 : P7009 **Désignation :** Fondant pâtissier café 300g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

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

Sous-catégorie : Fondants prêts à l'emploi

Dénomination légale : Fondant pâtissier

Description :

Composé principalement de sucre, le fondant pâtissier prêt à l'emploi Patisdécor est un produit gain de temps servant au glaçage de pâtisseries type éclairs pâtisseries, religieuses, mille-feuilles ou choux. De couleur marron clair et avec son bon goût de café, il ravira à coup sûr les amateurs de pâtisseries traditionnelles.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Ramollir le fondant avant utilisation : passez-le quelques secondes micro-ondes ou au bain-marie, 30 - 35°C).

Conseils d'utilisation : Idéal pour glacer le haut de pâtisserie traditionnelles : éclairs, religieuses...

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, sirop de glucose, eau, stabilisant E471, arôme naturel, acidifiant E330, conservateur E202.


Détails sur les quantités : /

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 : P7009 **Désignation :** Fondant pâtissier café 300g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 466	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	345	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	<1	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	<0,5	g	Amidon	/	g
Glucides	86	g	Fibres alimentaires	0	g
dont sucres	75	g	Sodium	0	g
Protéines	0	g			
Sel	0	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	ABSENCE
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	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)	TRACES
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, soja, lait et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Ce produit est en dehors du champ d'application des règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003.	
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	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 : P7009 **Désignation :** Fondant pâtissier café 300g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Pâte, visqueux
Odeur	Sucré, café
Couleur	Marron clair - café
Goût	Sucré, café

Caractéristiques microbiologiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité : 12%
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

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 la lumière et de l'humidité. Consommer rapidement après ouverture.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Pot noir en polypropylène (PP) d'une contenance de 280mL et couvercle transparent (Ø 9,5cm)


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

GENCOD : 3 700 105 254 618

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	300
	Largeur :	/	cm		Poids brut (g) :
	Diamètre :	9,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	6,5	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :		
Poids net (kg) :	1,800	Longueur :	31	cm
		Largeur :	21	cm
Poids brut (kg) :	2,040	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 : P7009 **Désignation :** Fondant pâtissier café 300g

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.



*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