	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 :** P1282      **Désignation :** Spray de paillettes rouge 10g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS  
DECOR

**Catégorie de produit :** Colorants  
**Sous-catégorie :** Colorants en spray effet paillettes  
**Dénomination légale :** Colorant en spray

**Description :**

Pulvérisant des petites paillettes couleur rouge rubis, ce spray de paillettes Patisdécor sera parfait pour la décoration de gâteaux, pâtisseries, confiseries, cupcakes, pop cakes ou biscuits. Il vous permet d'avoir une finition digne d'un professionnel, faite à la maison.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** A utiliser en tant que colorant de surface. Spray prêt à l'emploi : à vaporiser en surface.

**Conseils d'utilisation :** Idéal pour décorer des gâteaux, entremets, biscuits, mousses, pâte à sucre, etc...

**Dosage(s) :** Dosage maximum : quantum satis

**Données de sécurité :** Ne pas inhaler. Ne pas ingérer la poudre telle quelle. Tenir hors de portée des enfants.

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Colorant E172


**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) :** Colorant pour usage alimentaire.

	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 :** P1282 **Désignation :** Spray de paillettes rouge 10g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	0	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	0	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	0	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0	g	Amidon	/	g
Glucides	0	g	Fibres alimentaires	/	g
dont sucres	0	g	Sodium	/	g
Protéines	0	g			
Sel	0	g			

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	ABSENCE
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	TRACES
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	TRACES
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> 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 lait, soja et sulfites

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	Ce produit ne contient pas d'OGM
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	NON	NON	Le fabricant possède la certification Kosher sur la matière utilisée.
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	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 :** P1282 **Désignation :** Spray de paillettes rouge 10g

## 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre, volatile
Odeur	Inodore
Couleur	Rouge rubis brillant
Goût	Insipide

### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	Absence dans 1 g
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 10 000 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	/
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	/

### Caractéristiques physico-chimiques :

/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

## 08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

**Durée de vie à fabrication :** 36 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 :** Vaporisateur en Polytétraphtalate d'éthylène (PET)

**Codification produit :** Marquage au jet d'encre sous le flacon ; numéro de lot + DDM sous la forme MM/AA

**GENCOD :** 3 700 105 251 006

<b>Dimensions du produit :</b>	Longueur :	/	cm	<b>Poids net (g) :</b>	10
	Largeur :	/	cm	<b>Poids brut (g) :</b>	45
	Diamètre :	3,2	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	11,3	cm		

### Conditionnement secondaire :

**Nombre de UVC / carton :** 20

**Dimensions cartons :**


**Poids net (kg) :** 0,200

Longueur : 16 cm

**Poids brut (kg) :** 1,000

Largeur : 21 cm

Hauteur : 12,5 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 :** P1282      **Désignation :** Spray de paillettes rouge 10g

## 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>Décorez facilement et avec raffinement toutes vos pâtisseries et confiseries avec ces paillettes. Vaporisez en surface. Ingrédients : colorant E172. Allergènes : peut contenir des traces de lait, soja, sulfites. Colorant pour usage alimentaire. - Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Ne pas inhaler. Ne pas ingérer la poudre telle quelle. Tenir hors de portée des enfants.</p> <p>NL- Glitterspray - Rood. Ingrediënt: kleurstof E172. Allergenen: kan sporen bevatten van soja, melk, sulfieten. Niet inademen. houd alle brandende kaarsen buiten het bereik van kinderen. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie pakket.</p>	 <b>SPRAY PAILLETES rouge10G</b> <a href="http://www.cerfdellier.com">www.cerfdellier.com</a>	   <p>Laissez le bouchon sur le flacon</p> <p>N° de lot / À consommer de préférence avant le : voir produit.</p> <p>Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT</p> <p>Réf : P1282</p>  <p>3 700105 251006</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