	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	1 sur 4

REFERENCE: P1300 **DESIGNATION:** Spray de paillettes bleu 8g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Colorants

Sous-catégorie : Colorants en spray effet paillettes

Dénomination légale : Colorant alimentaire effet irisé pour décoration en surface

Description :

Pulvérisant des petites paillettes argentées, ce spray de paillettes Patisdégor 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 : 50g/kg (règlement européen n°1333/2008, catégorie 05.4 DECORATIONS).
Limite maximale combinée en colorants du groupe III : 500mg/kg (catégorie 05.4 DECORATIONS)

Données de sécurité : Ne pas inhaler. Ne pas ingérer la poudre telle quelle. Tenir hors de portée des enfants. A utiliser avec parcimonie.

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Anti-agglomérants E555-E551, colorants E172-E174-E133.

Détails sur les quantités : E133 : 0,9%

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 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	2 sur 4

Référence : P1300 **Désignation :** Spray de paillettes bleu 8g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	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	Ne contient pas d'OGM ni de dérivés d'OGM. Produit conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003.
Irradiation	Produit conforme à la directive européenne 1999/2. Produit non irradié, non ionisé et fabriqué sans ingrédient traité par ionisation.
Ionisation	Produit conforme à la directive européenne 1999/2. Produit non irradié, non ionisé et fabriqué sans ingrédient traité par ionisation.
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	Etiquetage conforme au règlement européen 1169/2011 (INCO)

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	NON	NON	Produit Patisdégor certifié KOSHER (BETH DIN GRAND RABBINAT STRASBOURG).
Produit fini Patisdégor	OUI PAREVE	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	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 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	3 sur 4

Référence : P1300 **Désignation :** Spray de paillettes bleu 8g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre fine, volatile
Odeur	Neutre, inodore
Couleur	Bleu, brillant
Goût	Inspide, ne pas ingérer tel quel

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 100 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1g
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1g
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 1g

Caractéristiques physico-chimiques :

pH : 6-11
Densité : 2,8-3,4g/cm3
Taille des particules : 40-200µm
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 60 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 Polytétréphthalate d'éthylène (PET)


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

GENCOD : 3 700 105 314 251

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	8
	Largeur :	/	cm		
	Diamètre :	2,5	cm	Poids brut (g) :	28
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	11,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :	
		Longueur :	8 cm
		Largeur :	5,5 cm
Poids net (kg) :	0,048	Hauteur :	11,5 cm
Poids brut (kg) :	0,180		

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	4 sur 4

Référence : P1300 **Désignation :** Spray de paillettes bleu 8g

10. ETIQUETAGE PRODUIT

Langues présentes sur l'étiquetage :	FRANCAIS	OUI	ITALIEN	NON
	ANGLAIS	OUI	ALLEMAND	NON
	NEERLANDAIS	OUI	ESPAGNOL	NON

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>Idéal pour facilement décorer les pâtisseries. Vaporiser en surface. A utiliser avec parcimonie.</p> <p>Ingédients : anti-agglomérants E555-E551, colorants E172-E174-E133. Dosage maximal : 50g/kg. 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. N° de lot / A consommer de préférence avant : voir produit.</p> <p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN-BEAUMONT</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin: 0 5px;"> <p>FLACON +BOUCHON +FILM</p> </div>  </div> <p><i>Laisser le bouchon sur le flacon</i></p>	 <p>SPRAY bleu</p> <p>PAILLETES 8G</p> 	<p>EN - Glitter spray - blue. Ingrédients : E555- E551 anti-caking agents, E172-E174-E133 colourings. Maximum dosage : 50g/kg. For food use. Store away from heat and humidity. Do not breathe. Do not ingest as it is. Keep away from children. Batch number / Best before : see product. NL - Glitterspray - blauw. Ingrediënten: antiklontermiddelen E555-E551, kleurstoffen E172-E174-E133. Maximale dosering: 50 g/kg. Voor gebruik in levensmiddelen. Buiten invloed van warmte en vocht. Niet inademen. Niet innemen zoals het is. Buiten het bereik van kinderen. Partijnummer / Ten minste houdbaar tot: zie pakket.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Réf : P1300</p>  <p>3 700105 314251</p> </div>
--	--	--

*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.

Pâtisser, Cuisiner, Savourer !