

	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 : P7030 **Désignation :** Glaçage au chocolat façon rocher 250g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

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

Sous-catégorie : Glaçages prêts à l'emploi

Dénomination légale : Glaçage au chocolat avec morceaux d'amandes caramélisées

Description :

Opaque et prêt à l'emploi, le glaçage au chocolat façon rocher Patisdécor sera parfait pour obtenir une finition parfaite de vos entremets familiaux tout comme individuels. Son bon goût de chocolat ravira les papilles de vos convives et les morceaux d'amandes caramélisées donneront du croquant et amèneront encore plus de gourmandise à vos desserts!



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Réchauffez le glaçage jusqu'à 40°C au bain-marie.
- 2- Sortez votre réalisation du congélateur et placez-la sur une grille.
- 3- Homogénéisez le glaçage délicatement et appliquez-le sur tous types de préparations : entremets, éclairs, choux,...

Conseils d'utilisation :

Il est important de respecter les températures de fonte car la brillance du glaçage dépend fortement de la bonne utilisation du produit. Possible d'utiliser le glaçage sur des réalisations glacées, réfrigérées et même à température ambiante.

Dosage(s) :

300g sont nécessaires pour recouvrir un entremets d'environ 22cm de diamètre sur 4,5cm de hauteur, ou une bûche ou environ 6 petits entremets individuels.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

Sucre, graisses et huiles végétales (tournesol, karité, noix de coco), chocolat 16% (cacao maigre en poudre, beurre de cacao, sucre), amandes caramélisées 10% (amandes, sucre), lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille.

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 : P7030

Désignation : Glaçage au chocolat façon rocher 250g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)		Informations complémentaires	
Energie	2 348 KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	566 Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	38 g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	17 g	Amidon	/ g
Glucides	48 g	Fibres alimentaires	5 g
dont sucres	46 g	Sodium	/ g
Protéines	5,5 g		
Sel	0,04 g		

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybrides) 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	TRACES
Lait et produits à base de lait (<i>y compris de lactose</i>)	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 (<i>exprimés en SO2</i>)	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 soja

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	OUI
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 les indications du fabricant.

 CERF DELLIER Depuis 1902	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 : P7030

Désignation : Glaçage au chocolat façon rocher 250g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Pâte solide à température ambiante.
Odeur	Chocolat, amande, sucre
Couleur	Noir/marron, typique chocolat
Goût	Chocolat, amande, sucre

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 100 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	< 100 UFC/g
Levures	< 1 000 UFC/g
Moisissures	< 1 000 UFC/g
Levures & Moisissures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

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

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 dans l'emballage d'origine, dans un endroit sec et frais et à l'abri de la lumière. Evitez les chocs thermiques. A utiliser rapidement après ouverture.

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 le pot : numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 300 063

<u>Dimensions du produit :</u>	Longeur :	/	cm	<u>Poids net (g) :</u>	250
	Largeur :	/	cm		
	Diamètre :	8,5	cm	<u>Poids brut (g) :</u>	454
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	7,5	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 1,500

Longueur :	26	cm
Largeur :	17	cm
Hauteur :	11	cm

Poids brut (kg) : 2,823

	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 : P7030

Désignation : Glaçage au chocolat façon rocher 250g

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