

	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 :** P3901 **Désignation :** Ruban de pâte à sucre blanc motif "arabesques" avec édulcorants 160g (1,25m)

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :** 

**Catégorie de produit :** Pâtes à sucre  
**Sous-catégorie :** Rubans de pâte à sucre  
**Dénomination légale :** Ruban de pâte à sucre

### Description :

Fini les bords des gâteaux pas nets avec le ruban de pâte à sucre blanc Patisdégor ! Possédant un bon goût vanillé et orné d'un motif arabesque en relief, il est prêt à l'emploi et vous permet de faire des finitions en un tour de main. Il est contenu dans un emballage hermétique et collé sur une bande plastique pour plus de facilité de conservation et d'application. Pratique, sa couleur blanche permet de réaliser toutes les décorations souhaitées : à l'aérographe, poudres nacrées, peintures alimentaires, etc..

Le ruban est long de 1,25m sur une largeur de 5cm.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Prêt à l'emploi : à utiliser tel quel.  
 1- Découper le ruban à la taille souhaitée.  
 2- Retirer la bande de papier et humidifier le dos du ruban avec un peu d'eau.  
 3- Appliquer le ruban sur le contour du gâteau.

**Conseils d'utilisation :** Nous conseillons de lisser préalablement le tour du gâteau avec une crème au beurre par exemple : ceci permettra d'avoir plus d'adhérence et d'éviter d'éventuelles bosses.  
 Pour réaliser le contour d'un gâteau en pâte à sucre, nous conseillons de badigeonner le contour avec de la colle alimentaire.

**Dosage(s) :** Permet de couvrir au choix :  
 - 1 gâteau de 30cm de diamètre  
 - 2 gâteaux de 16cm de diamètre  
 - 4 formats individuels de 9cm de diamètre.

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Sucre, sirop de glucose, maltodextrine, amidon de pomme de terre, huile végétale (palme), épaississants E466-E413, acidifiant E330, émulsifiant E471, édulcorants E420-E422, arôme vanille, 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 :** P3901 **Désignation :** Ruban de pâte à sucre blanc motif "arabesques" avec édulcorants 160g (1,25m)

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

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	1 598	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	377	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	1,9	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	0,6	g	Amidon	/ g
Glucides	89,1	g	Fibres alimentaires	0,3 g
dont sucres	86,2	g	Sodium	/ g
Protéines	0,6	g		
Sel	0,01	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	ABSENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
<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)	ABSENCE
<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) : /

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

##### GARANTIES :

OGM	Le produit est conforme aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003.
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	Absence de corps étrangers métalliques (détecteur de métaux)
Autres	/

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	NON	NON	Le fabricant du produit possède la certification Casher
Produit fini Patisdécor	NON	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 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

**Référence :** P3901      **Désignation :** Ruban de pâte à sucre blanc motif "arabesques" avec édulcorants 160g (1,25m)

## 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><b>Utilisation :</b> Découper le ruban à la taille souhaitée. Retirer la bande de papier, humidifier le dos du ruban avec l'eau, puis l'appliquer sur votre gâteau. <b>Ingédients :</b> sucre, sirop de glucose, maltodextrine, amidon de pomme de terre, huile végétale (palme), épaississants E466-E413, acidifiant E330, émulsifiant E471, édulcorants E420-E422, arôme vanille, conservateur E202. A conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit.</p> <p>www.cerfdellier.com - Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN-BEAUMONT</p>	 <p><b>RUBAN 1.25M</b> <b>PÂTE À SUCRE 160 G</b> <b>BLANC - Arabesques</b> avec édulcorants</p> 	<p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g : Énergie : 1598 kJ / 377 Kcal - Graisses : 1,9 g dont acides gras saturés 0,6 g - Glucides : 89,1 g dont sucres 86,2 g - Protéines : 0,6 g - Sel : 0,01 g.</p>  <p>Séparez les éléments avant de trier</p> <p>Réf. P3901</p>  <p>3 700105 266857</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