
	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 :** P7007 **DESIGNATION :** Fondant pâtissier rose 300g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**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 pâtissiers, religieuses, mille-feuilles ou choux. De couleur rose, il peut apporter une touche d'originalité à vos créations pâtisseries. Il peut être aromatisé selon vos envies à l'aide d'arômes alimentaires liquides.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Ramollir le fondant avant utilisation : passez-le quelques secondes micro-ondes ou au bain-marie, 30 - 35°C).  
Pour l'aromatiser, utilisez des arômes liquides alimentaires et respecter les dosages recommandés.  
Pour tout ajout d'arôme, nous vous recommandons de le faire directement dans le pot et de bien mélanger (avant de la réchauffer)

**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, acidifiant E330, conservateur E202, colorant E124.


**Détails sur les quantités :** /

**Détails sur les origines :** /

### Spécificité produit/étiquetage :

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** E124 : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

**Mention(s) particulière(s) :** /

	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 :** P7007 **Désignation :** Fondant pâtissier rose 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	0,00 g
dont sucres	75	g	Sodium	0 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	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 SO <sub>2</sub> )	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 Patisdégor	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 07	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	29/07/2024
				Page n°	3 sur 4

**Référence :** P7007 **Désignation :** Fondant pâtissier rose 300g

## 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Pâte, visqueux
Odeur	Sucré
Couleur	Rose
Goût	Sucré

### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Entérobactéries	< 100 UFC/g
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	< 100 UFC/g
Moisissures	< 100 UFC/g
Levures & Moisissures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	/
<i>Bacillus cereus</i>	/
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 :** 3 700 105 254 588

<b>Dimensions du produit :</b>	Longueur :	/	cm	<b>Poids net (g) :</b>	300
	Largeur :	/	cm	<b>Poids brut (g) :</b>	320
	Diamètre :	9,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	6,5	cm		

### Conditionnement secondaire :

<b>Nombre de UVC / carton :</b>	6	<b>Dimensions cartons :</b>		
<b>Poids net (kg) :</b>	1,800	Longueur :	31	cm
<b>Poids brut (kg) :</b>	2,040	Largeur :	21	cm
		Hauteur :	11	cm

	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 :** P7007

**Désignation :** Fondant pâtissier rose 300g



## 10. ETIQUETAGE PRODUIT

**Langues présentes sur l'étiquetage :**

FRANCAIS	OUI	ITALIEN	NON
ANGLAIS	NON	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.



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 !*

CERF DELLIER - 739 boulevard F. De Lesseps - 62110 HENIN BEAUMONT  
Tél. (+33)3.21.28.40.32 / E-mail : info@cerf-dellier.com / site internet : www.cerfdellier.com  
Pour toute demande, contacter le service qualité : qualite@cerf-dellier.com