

 CERF DELLIER <small>FABRICANT FRANÇAIS</small>	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 pâtissières. 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 respectez 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) : /

 1932	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

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

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)		Informations complémentaires
Energie	1 466 KJ	
	345 Kcal	
Graisses	<1 g	
dont A.G saturés	<0,5 g	
Glucides	86 g	
dont sucres	75 g	
Protéines	0 g	
Sel	0 g	
Acides gras mono-insaturés	/ g	
Acides gras poly insaturés	/ g	
Polyols	/ g	
Amidon	/ g	
Fibres alimentaires	0,00 g	
Sodium	0 g	

C 05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (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 (<i>y compris de lactose</i>)	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 (<i>exprimés en SO2</i>)	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

C 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 Patisdécor	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.

 CERF DELLIER <small>FABRICANT FRANÇAIS</small>	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 (\varnothing 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

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

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Longueur : 31 cm
Largeur : 21 cm
Hauteur : 11 cm

Poids net (kg) : 1,800

Poids brut (kg) : 2,040

 CERF DELLIER <small>FABRICANT FRANÇAIS</small>	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

C 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, priviliez 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 !