

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 04	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	21/09/2021
				Page n°	1 sur 4

Référence : P121 **Désignation :** Glaçage "Drip cake" jaune 120g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Glaçages et décors
Sous-catégorie : Glaçages prêts à l'emploi
Dénomination légale : Glaçage prêt à l'emploi

Description :

Ornez vos gâteaux d'un joli dripping grâce au glaçage prêt à l'emploi Patisdecor jaune. Conditionné en biberon, il est pratique et facile d'utilisation : il suffit de réchauffer la préparation directement dans son contenant, de twister le bouchon et de réaliser les décors imaginés.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Réchauffer le biberon quelques instants au micro-ondes ou au bain marie.
Pour une utilisation fractionnée, rincer immédiatement le bouchon après usage : le produit sèche très vite.

Conseils d'utilisation : Idéal pour décorer des gâteaux hauts, type layer cakes.
Le glaçage ne doit pas être brûlant lors de l'utilisation : cela provoquera un choc thermique sur la couche externe du gâteau décoré.

Dosage(s) : Une bouteille permet de décorer 1 à 2 gâteaux de 20 à 30cm de diamètre (cela dépend de l'utilisation)

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, huiles végétales (palme, karité), poudre de lait écrémé, émulsifiant E322 (soja), sel, arôme, colorant E160a.

Détails sur les quantités : Sucre (52%), huiles végétales (35%), poudre de lait écrémé (10%), émulsifiant E322 (soja), sel, arôme, colorant E160a.

Détails sur les origines : Sucre (Europe), huiles végétales (palme : Malaisie, Indonésie / karité : Afrique de l'Ouest), poudre de lait écrémé (Europe), émulsifiant E322 (Europe), sel (Europe), arôme (Europe), colorant (Inde, Pérou, Europe).

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 QUALITE	FE 23	Indice 04	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	21/09/2021
				Page n°	2 sur 4

Référence : P121 **Désignation :** Glaçage "Drip cake" jaune 120g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	2 450	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	580	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	38	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	36	g	Amidon	/ g
Glucides	58	g	Fibres alimentaires	< 0,5 g
dont sucres	58	g	Sodium	< 0,5g g
Protéines	3	g		
Sel	< 1,27g	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	PRESENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	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	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	Produit en dehors du champ d'application des règlements CE 1829/2003 et n°1830/2003.
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
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	NON DEFINI
CASHER	NON DEFINI

Infos / détails : Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

Référence : P121

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Pâte solide à température ambiante.
Odeur	Sucré, cacao
Couleur	Jaune
Goût	Sucré, cacao

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 1 000 UFC/g
Entérobactéries	< 100 UFC/g
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	< 200 UFC/g
Moisissures	< 200 UFC/g
Levures & Moisissures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	/
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

[illegible]

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 18 mois

Durée de vie exprimée en : DDM (Date de Durabilité Minimale)

Stockage et conservation : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Flacon en plastique LDPE, transparent et bouchon twist, noir en polypropylène (PP) d'une capacité de 100mL.

Codification produit : Marquage sous l'emballage ; numéro de lot + DDM sous la forme MM/AAAA

GENCOD : 3 700 105 297 967

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	120
	Largeur :	/	cm		
	Diamètre :	4,0	cm	Poids brut (g) :	140
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	15,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 24

Dimensions cartons :

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

Poids net (kg) : 2,88

Poids brut (kg) : 3,48

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 04	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	21/09/2021
				Page n°	4 sur 4

Référence : P121 **Désignation :** Glaçage "Drip cake" jaune 120g

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.

Ce glaçage prêt à l'emploi sera parfait pour la réalisation de « Drip cake ». Il suffit de réchauffer directement le biberon quelques instants au micro-ondes ou au bain-marie.

Après séchage, l'aspect est mat. Vous pouvez utiliser le produit en plusieurs fois, en rinçant bien le bouchon à l'eau chaude après utilisation pour éviter qu'il ne se bouche. Une bouteille permet de décorer 1 ou 2 gâteaux de 20 à 30 cm.

Ingédients : sucre, huiles végétales (palme, karité), poudre de lait écrémé, émulsifiant E322 (soja), sel, arôme, colorant E160a. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit.

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Dellier
739 Bvd F. de Lesseps
62110 HÉNIN BEAUMONT

Réf : P121



3 700105 297967



GLAÇAGE jaune

DRIP 120 G

CAKE *Prêt à l'emploi
À réchauffer*



NL - Druipkoek glazuur, geel. Ingrediënten: suiker, plantaardige oliën (palm, karité), magere melkpoeder, emulgator E322 (soja), zout, aroma, kleurstof E160a. Uit de buurt van hitte en vochtigheid houden. Batchnummer / Ten minste houdbaar tot: zie product.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g

/Voedingswaardevermel-

ding voor 100 g :

Énergie/Energie : 2450 kJ /

580 Kcal -

Graisses/Vet : 38 g dont

acides gras saturés/waar-

van verzadigd: 36 g -

Glucides/Koolhydraten :

58 g dont sucres/waarvan

suikers: 58 g -

Protéines/Eiwitten: 3 g -

Sel/Zout : <1,27 g.

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 : 21/09/2021
	Version : 04