

	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 :** P126      **Désignation :** Glaçage "Drip cake" noir 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 Patisdécor noir. 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 brulant 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 cacao dégraissé (16%), émulsifiant E322 (soja), colorant E153, arôme.

**Détails sur les quantités :** Sucre (50%), huiles végétales (35%), poudre de cacao dégraissé (16%), émulsifiant E322 (soja), colorant E153 (<2%), arôme.

**Détails sur les origines :** Sucre (Europe), huiles végétales (palme : Malaisie, Indonésie / karité : Afrique de l'Ouest), poudre de cacao dégraissé (Nigéria, Ghana, Côte d'Ivoire), émulsifiant E322 (Europe), colorant (Inde, Pérou, Europe), arôme (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 :** P126 **Désignation :** Glaçage "Drip cake" noir 120g

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

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	2 350	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	570	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	38	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	36	g	Amidon	/	g
Glucides	50	g	Fibres alimentaires	5	g
dont sucres	48	g	Sodium	< 0,5g	g
Protéines	3,5	g			
Sel	< 1,27g	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	PRESENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<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) :** Peut contenir des traces de lait.

#### 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	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
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.



	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 :** P126      **Désignation :** Glaçage "Drip cake" noir 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.

<p><b>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.</b></p> <p><i>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.</i></p> <p><b>Ingédients :</b> sucre, huiles végétales (palme, karité), poudre de cacao dégraissé (16%), émulsifiant E322 (soja), colorant E153, arôme. Allergènes: peut contenir des traces de lait. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit.</p> <p><b>www.cerfdellier.com</b> Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT</p> <p>Réf : P126</p>  <p>3 700105 298018</p>	 <p><b>GLAÇAGE</b> <b>noir</b></p> <p><b>DRIP 120 G</b></p> <p><b>CAKE</b> <i>Prêt à l'emploi</i> <i>A réchauffer</i></p> 	<p><b>NL - Druipkoek glazuur, roze.</b> <b>Ingrediënten:</b> suiker, plantaardige oliën (palm, karité), ontvette cacao poeder (16%), emulgator E322 (soja), kleurstof E153, aroma. Allergenen: kan sporen van melk bevatten. Uit de buurt van hitte en vochtigheid houden. Batchnummer / Ten minste houdbaar tot: zie product.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 g :</p> <p>Énergie/Energie : 2350 kJ / 570 Kcal -</p> <p>Graisses/Vet : 38 g dont acides gras saturés/waaran verzadigd: 36 g -</p> <p>Glucides/Koolhydraten : 50 g dont sucres/waaraan suikers: 48 g -</p> <p>Protéines/Eiwitten: 3,5 g -</p> <p>Sel/Zout : &lt;1,27 g.</p> </div>
--	---	---

*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