

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FE 15	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	1 sur 4

Référence : P883 **Désignation :** Arôme caramel beurre salé 50mL

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Arômes, extraits & alcools pâtisseries

Sous-catégorie : Arômes naturels & artificiels

Dénomination légale : Arôme caramel beurre salé

Description :

Arôme permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc...



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.
Verser directement dans votre préparation, puis mélanger.
Ne pas ingérer en l'état.

Conseils d'utilisation : Pâtisseries, desserts, glaces, sorbets...

Dosage(s) : Dosage indicatif : < 0,5% du poids total de la préparation

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Monopropylène glycol, eau, arôme caramel beurre salé, sel

Détails sur les quantités : Monopropylène glycol (56%), eau, arôme caramel beurre salé, sel

Détails sur les origines : Catégories d'agents aromatisation : Substances aromatisantes, préparations aromatisantes.

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) : Secouer avant utilisation. Ne pas ingérer en l'état.

Fabrication française (Monopropylène glycol et eau origine UE, arôme et sel origine NON-UE)
Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FE 15	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	2 sur 4

Référence : P883 **Désignation :** Arôme caramel beurre salé 50mL

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	/	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	/	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	/	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	/	g	Amidon	/	g
Glucides	/	g	Fibres alimentaires	/	g
dont sucres	/	g	Sodium	/	g
Protéines	/	g			
Sel	/	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	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
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	ABSENCE
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	OUI

Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	NON
CASHER	OUI

Infos / détails : Données basées sur les informations du fabricant (attestations)

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FE 15	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	4 sur 4

Référence : P883 **Désignation :** Arôme caramel beurre salé 50mL

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'étiquette 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.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/04/2022
	Version : 05