

	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 : P1000 **Désignation :** Colle alimentaire 75g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients

Sous-catégorie : Colle alimentaire & modelage

Dénomination légale : Carboxyméthyl-cellulose sodique E466 dilué à l'eau

Description :

La colle alimentaire est un liquide visqueux composé d'eau et de carboxyméthylcellulose de sodium (CMC), qui permet de coller des décors faits maison sur vos réalisations (collage sur pâte à sucre, pâte d'amande, etc...).



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi.
Appliquer la colle à l'aide d'un pinceau certifié contact alimentaire et laisser sécher.

Conseils d'utilisation : Après ouverture, conserver la colle alimentaire au réfrigérateur et utiliser rapidement.

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Eau, émulsifiant E466.

Détails sur les quantités : Eau (99%), émulsifiant E466 (1%).

Détails sur les origines : Obtenu à partir de cellulose pure, origine végétale.

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 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 : P1000 **Désignation :** Colle alimentaire 75g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	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	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	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 : P1000 **Désignation :** Colle alimentaire 75g

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.

Parfaite pour coller la pâte à sure et la pâte d'amande. Appliquez à l'aide d'un petit pinceau exclusivement destiné à cet usage.
Ingredient : eau, émulsifiant E466. Conserver au réfrigérateur. Utilisez rapidement après ouverture. Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.

NL - Eetbare lijm. Ingredienten: water, emulgator E466. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Na het openen binnen een maand gebruiken. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product. **EN - Edible glue. Ingredients :** water, emulsifier E466. Store in a cool and dry place. Refrigerate after opening and use quickly. Batch number / Best before: see packaging. **IT - Colla alimentare. Ingredienti :** acqua, emulsificante E466. Utilizzare subito dopo l'apertura. Conservare in frigorifero. Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dall'umidità. Numero lotto e data di scadenza: vedere sul fondo della confezione.



COLLE
alimentaire





N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.
www.cerfdellier.com
 Distribué par Cerf Dellier
 739 Bvd F. de Lesseps
 62110 HENIN BEAUMONT

Réf : P1000



3 700105 209830

*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