

	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 : P2501 **Désignation :** Pralines roses concassées 200g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Ingrédients, douceurs & toppings

Sous-catégorie : Petites douceurs, brisures et inclusions

Dénomination légale : Pralines aux amandes 10% entières et concassées

Description :

Typiques de la région Lyonnaise, ces pralines roses concassées apporteront de la couleur, une saveur douce et sucrée, et du croquant à vos préparations.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi, à utiliser dans l'état.

Conseils d'utilisation : Réalisation des traditionnelles tartes aux pralines roses, brioches de Saint-Génix.

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, amandes (10%), sirop de glucose, amidon de manioc, huile de colza, colorant E129.

Détails sur les quantités : Sucre (85%), amandes (10%), sirop de glucose (4%), amidon de manioc (<1%), huile de colza (<1%), colorant E129 (<1%).

Détails sur les origines : France

Spécificité produit/étiquetage :

Présence colorant(s) azoïque(s) : E129 : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

Mention(s) particulière(s) : /

Origine France

	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 : P2501 **Désignation :** Pralines roses concassées 200g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	1 705	KJ	Acides gras mono-insaturés	2,67 g
	403	Kcal	Acides gras poly insaturés	0,82 g
Graisses	4,1	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	0,31	g	Amidon	/ g
Glucides	90,4	g	Fibres alimentaires	1,2 g
dont sucres	85,6	g	Sodium	/ g
Protéines	1,6	g		
Sel	0	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	PRESENCE
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	Garantie sans OGM
Irradiation	/
Ionisation	Garantie sans 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	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 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 ENREGISTREMENT QUALITE	FE 15	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	3 sur 4

Référence : P2501 **Désignation :** Pralines roses concassées 200g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Légèrement brillant, irrégulier
Odeur	Amande
Couleur	Rouge sombre, rose
Goût	Amande, sucre

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	/
Entérobactéries	/
Coliformes	/
Escherichia coli	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	/
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	/

Caractéristiques physico-chimiques :

/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 24 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 et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Sachet Doypack® en monomatériau (PE) avec face et dos imprimés et fenêtre transparente au dos laissant apparaître le produit. La fermeture et l'étanchéité sont possibles grâce à un Zip plastique (PE) et une soudure réalisée après fermeture. Pratique, le zip plastique permet une utilisation fractionnée du produit.

Codification produit : Marquage sous le produit; numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 229 661

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	200
	Largeur :	13,0	cm	Poids brut (g) :	207
	Diamètre :	/	cm		
	Epaisseur :	7,0	cm		
	Hauteur :	21,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 1,2

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

Poids brut (kg) : 1 362,000

	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 : P2501

Désignation : Pralines roses concassées 200g

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.



PRALINES ROSES

concassées 200G




ORIGINE FRANCE

Ces pralines roses concassées, typiques de la région lyonnaise, seront parfaites en parsemage sur vos desserts ou en incorporation.

Ingédients : sucre, **amande** (10%), sirop de glucose, amidon de manioc, huile de colza, colorant E129. E129 : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. A N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit.

NL - «Pralines roses» kruimels. Ingrediënten: suiker, **amandelen** (10%), glucosestroop, maniokzetmeel, koolzaadolie, kleurstof E129. E129: kan de activiteit of de opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 g : Energie/Energie : 1705 kJ / 403 Kcal - Graisses/Vet : 4,1 g dont acides gras saturés/ waarvan verzadigd: 0,31 g - Glucides/Koolhydraten: 90,4 g dont sucres/ waarvan suikers: 85,6 g - Proteïnes/Eiwitten: 1,6 g - Sel/Zout : 0 g.

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

Réf : P2501



3 700105 229661

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