

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	1 sur 4

Référence : P2503 **Désignation :** Glace royale à réhydrater 250g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Fondants, glaçages, nappages et fourrages prêts à l'emploi

Sous-catégorie : Glaçages à réhydrater

Dénomination légale : Glace royale

Description :

Préparation à réhydrater permettant d'obtenir de la glace royale souple, à la texture idéale pour le décor au cornet ou à la douille à décors fins.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Verser le contenu du sachet dans un récipient et ajouter 35mL d'eau.
- 2- Mélangez au batteur 1 minute à faible vitesse, puis 5 minutes à grande vitesse. La glace royale est prête lorsque la préparation est ferme.

NB : Pour réaliser des fleurs, il est conseillé d'ajouter 25mL d'eau au lieu des 35mL annoncés.

Conseils d'utilisation : Glaçage de gâteaux, entremets, ou encore de biscuits.
Peut servir pour réaliser des écritures et décors au cornet.

Dosage(s) : 250g de préparation pour 35mL d'eau.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, blanc d'œuf déshydraté, acidifiant E330, arôme.

Détails sur les quantités : /

Détails sur les origines : /

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

Référence : P2503 **Désignation :** Glace royale à réhydrater 250g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 664	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	398	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	0,01	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0	g	Amidon	/	g
Glucides	96	g	Fibres alimentaires	/	g
dont sucres	96	g	Sodium	/	g
Protéines	3	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	TRACES
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	PRESENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	TRACES
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
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)	TRACES
Lupin et produits à base de lupin	TRACES
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) : Peut contenir des traces de soja, lait, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin.

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Le produit ne contient pas d'OGM.
Irradiation	/
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	NON
LACTOSE	NON

Convient pour les régimes alimentaires :

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

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.

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	4 sur 4

Référence : P2503 **Désignation :** Glace royale à réhydrater 250g

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.



Versez le contenu du sachet dans un récipient et ajoutez 35 ml d'eau. Mélangez au batteur pendant 1 minute à faible vitesse puis 5 minutes à grande vitesse. La glace royale est prête quand la préparation est ferme. Pour faire des fleurs, ajoutez 25 ml d'eau au lieu de 35 ml.

Ingédients : sucre, blanc d'œuf déshydraté, acidifiant E330, arôme. Peut contenir des traces de soja, lait, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin. A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

NL - Royal icing. Ingédients : suiker, eiwitpoeder, citroenzuur E330, aroma. Allergenen: kan sporen bevatten van soja, melk, gluten, noten, sulfieten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product. **Zeef 250 g mix en meng dit met 35 ml water voor een Royal icing in stijve consistentie.**

EN - Royal icing mix. Ingédients : sugar, dried egg white, acid E330, flavor. May contain traces of soy, milk, gluten, nuts, sulphites and lupin. Store in a cool/dry place. Batch number / Best before - see packaging. Mix 250 g of royal icing with 35 ml water during 5 minutes.

IT - Ghiaccia reale. Ingredienti : zucchero, albume disidratato, acidificante E330, aroma. Può contenere tracce di soia, latte, glutine, frutta a guscio, solfiti e lupine. Conservare al riparo da luce, umidità e fonti di calore. Numero lotto e data di scadenza: vedere sul fondo della confezione. Mescolare il contenuto della confezione con 35ml di acqua per 5 minuti.

Declaration nutritionnelle pour 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 gr / nutritional informations for 100 g / Valori tipici per 100 g: Energie/Energie/ Energy/Energia: 1664 kJ / 398 Kcal - Graïsses/Vetten/Fat/Grassi : 0,01 g dont acides gras saturés/ waarvan verzadigde vetten/ Of which saturated/Di cui saturati : 0 g - Glucides/Koolhydraten/Carbohydrates/Carboidrati: 96 g dont sucres/ waarvan suikers/ of which sugars/di cui zuccheri: 96 g - Protéines/Eiwitten/Protein/Proteine : 3 g - Sel/Zout/Salt/Sale : 0 g

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Delliier
739 Boulevard F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT

Réf : P2503

3 700105 274920

*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