

	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 : P3323 **Désignation :** Décors comestibles confettis multicolores 50g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Décors comestibles, base sucre

Sous-catégorie : Parsemage, mini formes 2D

Dénomination légale : Mini-décors comestibles

Description :

Décors comestibles en forme de petits confettis, idéal pour sublimer et apporter de la fantaisie à vos réalisations (biscuits, cupcakes, etc...)



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : A parsemer sur vos réalisations après cuisson

Conseils d'utilisation : Parfait pour la décoration de gâteaux, cupcakes, cakepops, muffins, glaces, macarons...

Dosage(s) : Selon vos goûts et vos envies

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre (84%), eau, huile végétale (tournesol), farine de riz, amidon de pomme de terre, colorants E163-E120-E100, arôme naturel de vanille.

Détails sur les quantités : Sucre (84%), eau (5%), huile végétale (4%), farine de riz (4%), amidon de pomme de terre (2%), colorant E163(0,05%) - E120(0,016%) - E100(0,013%), arôme naturel de vanille (0,08%).

Détails sur les origines : Espagne

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 : P3323 **Désignation :** Décors comestibles confettis multicolores 50g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 756	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	414	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	4	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0,31	g	Amidon	/	g
Glucides	95	g	Fibres alimentaires	< 0,5	g
dont sucres	87	g	Sodium	/	g
Protéines	< 0,5	g			
Sel	0,011	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	TRACES
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	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) : Peut contenir des traces d'œuf, lait, soja, gluten, fruits à coque et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	/
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	Ce produit ne contient pas de pesticides
Résidus physiques	Absence de corps étrangers métalliques (détecteur de métaux)
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	NON
PESCO-VEGETARIEN	NON
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	NON

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	NON
CASHER	NON

Infos / détails :

Contient du E120. 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 : P3323

Désignation : Décors comestibles confettis multicolores 50g

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.



*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