

	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 : P7005 **Désignation :** Fondant pâtissier blanc 300g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

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

Sous-catégorie : Fondants prêts à l'emploi

Dénomination légale : Fondant pâtissier

Description :

Principalement à base de sucre, ce fondant pâtissier est utilisé pour le glaçage des gâteaux tels que les éclairs, les religieuses, les mille-feuilles ou les choux. De couleur blanc, il peut facilement être coloré selon vos envies, en utilisant des colorants alimentaires.

02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Ramollir le fondant avant utilisation (micro-ondes ou au bain-marie, 30 - 35°C).
Consommer rapidement après ouverture.

Conseils d'utilisation : Glaçages de pâtisseries traditionnelles : éclairs, religieuses...

Dosage(s) : Dosage selon vos goûts, l'intensité souhaitée et vos envies.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre, sirop de glucose, eau, stabilisant E471, acidifiant E330, conservateur E202.

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 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 : P7005 **Désignation :** Fondant pâtissier blanc 300g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1 466	KJ
	345	Kcal
Graisses	<1	g
dont A.G saturés	<0,5	g
Glucides	86	g
dont sucres	75	g
Protéines	0	g
Sel	0	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	0	g
Sodium	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	ABSENCE
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	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 SO ₂)	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 de gluten, soja, lait et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Ce produit est en dehors du champ d'application des règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003.
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	
PESCO-VEGETARIEN	
LACTO-VEGETARIEN	
OVO-LACTO-VEGETARIEN	

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°	4 sur 4

Référence : P7005 **Désignation :** Fondant pâtissier blanc 300g

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