	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 18	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS BIOLOGIQUES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

Référence : B661 **Désignation :** Sucre de coco biologique 250g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

Catégorie de produit : Sucres & dérivés

Sous-catégorie : Sucres divers

Dénomination légale : Sucre de coco (fleur) biologique

Description :

Issu de l'agriculture biologique, le sucre de coco PatisdécorBIO s'utilise comme du sucre blanc, du sucre brun ou du sucre de canne complet. Il possède une couleur brune et un goût de caramel qui fait de lui un sucre exceptionnel.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : A utiliser dans l'état.

Conseils d'utilisation : Cuisine en générale, pâtisseries, etc...
Dans vos préparations, remplacez le sucre blanc par le sucre de coco afin d'avoir une note de caramel en plus.

Dosage(s) : Selon vos goûts et vos envies.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Nectar de fleur de coco* (coco nucifera).
* Issu de l'agriculture biologique.


Détails sur les quantités : Nectar de fleur de coco* (coco nucifera) (100%)

Détails sur les origines : Indonésie

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	FEQ 18	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS BIOLOGIQUES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	2 sur 4

Référence : B661 **Désignation :** Sucre de coco biologique 250g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1 624	KJ
	382	Kcal
Graisses	0,6	g
dont A.G saturés	0,3	g
Glucides	93	g
dont sucres	86	g
Protéines	1,2	g
Sel	0,19	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	1	g
Sodium	/	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	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 lait, soja, gluten, œuf, fruits à coque, sulfites et lupin.

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Sans OGM selon les règlements CE n°834/2007 et n°889/2008
Irradiation	/
Ionisation	Sans ionisation selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Résidus chimiques	Contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines...) : conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Résidus physiques	/
Autres	Garanti sans nanotechnologies et nanomatériaux.

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	OUI	Organisme de contrôle : ECOCERT
Produit fini Patisdécor	NON	NON	OUI	Code de l'organisme de contrôle : FR-BIO-01

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON


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	FEQ 18	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS BIOLOGIQUES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : B661 **Désignation :** Sucre de coco biologique 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.



Ingrédients : Nectar de fleur de coco* (coco nucifera).
*Issu de l'agriculture biologique. Allergènes : peut contenir des traces de soja, lait, gluten, sulfites, œuf, fruits à coque et lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot : voir produit / Produit non soumis à DDM.

NL - Biologische kokossuiker. Ingredient: kokosbloesemnectar* (coco nucifera). *Afkomsstig uit de biologische landbouw. Allergenen: kan sporen bevatten van soja, melk, gluten, sulfiet, ei, noten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer: zie product. Geen vervaldatum.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 g : Energie/Energie : 1624 kJ / 392 Kcal - Graisses/Vef : 0,6 g dont acides gras saturés/waarvan verzadigd: 0,3 g - Glucides/Koolhydraten : 93 g dont sucres/ waarvan suikers: 86 g - Protéines/Eiwitten: 1,2 g - Sel/Zout: 0,19 g.



www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Dellier
739 Bvd F. de Lesseps
62110 HENIN BEAUMONT

Réf : B661



Logos présents sur étiquetage produit :

1- Agriculture NON-UE



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 : 01/07/2023	Version : 06