

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

Référence : P2070 **Désignation :** Dextrose mono-hydraté 300g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Sucres et dérivés

Sous-catégorie : Glucose, édulcorants & dérivés

Dénomination légale : Dextrose mono-hydraté

Description :

Egalement appelé "dextrose mono-hydraté" ou "D-glucose", le dextrose est un sucre simple en poudre, chimiquement identique au glucose. Il est souvent utilisé dans les produits de boulangerie comme édulcorant et on le trouve couramment dans les aliments transformés.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : A utiliser tel quel.

Conseils d'utilisation :
Biscuiterie, boulangerie, confiserie, pâtisserie.
Confection de glaces : permet l'obtention d'une texture crémeuse et renforce les arômes.
Biscuiterie, viennoiseries, pâtisserie : améliore la levée, la coloration extérieure des biscuits et la durée de vie générale.

Dosage(s) : Selon les instructions de votre recette.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Dextrose mono-hydraté 100%

Détails sur les quantités : Dextrose mono-hydraté 100%

Détails sur les origines : Produit à partir de l'amidon (maïs / blé) par hydrolyse enzymatique, purifié et cristallisé.

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) : Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

Référence : P2070 **Désignation :** Dextrose mono-hydraté 300g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	1 551	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	365	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	0	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	0,0	g	Amidon	/ g
Glucides	91	g	Fibres alimentaires	/ g
dont sucres	91	g	Sodium	/ g
Protéines	0	g		
Sel	0,012	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 gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque, lupin et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	NON	NON	La matière première utilisée est certifiée Casher.
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	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 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	3 sur 4

Référence : P2070 **Désignation :** Dextrose mono-hydraté 300g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre cristalline
Odeur	Sucré
Couleur	Blanc
Goût	Sucré

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 1 000 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	/
Escherichia coli	/
Levures	< 100 UFC/g
Moisissures	< 100 UFC/g
Levures & Moisissures	/
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Poids moléculaire : 198g/mol
Formule chimique : C ₆ H ₁₂ O ₆ H ₂ O
Humidité : 8-9,5%
Pureté sur extrait sec : min. 99,5%
Sulfites : max. 10mg/kg
Cendres sulfatées : max. 0,25%
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

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 : 3 700 105 296 304

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	300
	Largeur :	13,0	cm	Poids brut (g) :	307
	Diamètre :	/	cm		
	Epaisseur :	7,0	cm		
	Hauteur :	21,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :		
Poids net (kg) :	1,800	Longueur :	31	cm
Poids brut (kg) :	1,962	Largeur :	21	cm
		Hauteur :	11	cm

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : P2070

Désignation : Dextrose mono-hydraté 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.



DEXTROSE
mono-hydraté
EN POUDRE 300G




- Idéal pour les glaces et sorbets
- Améliore la texture et fixe les arômes

Le dextrose possède un faible pouvoir sucrant. Utilisé dans les glaces, il permettra l'obtention d'une texture crémeuse et renforcera les arômes. En biscuiterie et viennoiserie, il améliorera la levée, la coloration extérieure et la durée de conservation des produits.

Ingédient : dextrose. Allergènes: Peut contenir des traces de gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque, sulfites et lupin. Pour denrées alimentaires, utilisation limitée. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le: voir produit.

NL - Dextrose poeder. Ingédient : dextrose (100%). Allergenen: kan sporen bevatten van gluten, ei, soja, melk, notten, sulfieten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.

EN - Dextrose powder. Ingédient : dextrose (100%). May contain traces of gluten, egg, milk, soja, other nuts, sulphites and lupine. Store in a cool and dry place. Batch number / Best before: see packaging.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 g / Nutritional informations for 100 g : Energie/Energie/Energy: 1551 kJ / 365 Kcal - Graïsses/Vet/Fat: 0 g dont acides gras saturés/ waarvan verzadigd/of which saturated: 0 g - Glucides/Koolhydraten/Carbohydrates: 91 g dont sucres/ waarvan suikers/of which sugars: 91 g - Protéïnes/Eiwit-ten/Protein: 0 g - Sel/Zout/salt: 0,01 g.

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Dellier
739 Boulevard F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT
Réf : P2070



3 700105 296304

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