

	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 : P2054 **Désignation :** Stabilisateur pour glaces 125g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients

Sous-catégorie : Gélifiants, stabilisants & épaississants

Dénomination légale : Stabilisateur et émulsifiant pour la fabrication des crèmes glacées et crèmes chantilly.

Description :

Le stabilisateur pour glaces Patisdécor est particulièrement adapté à la fabrication maison de glaces, crèmes glacées ou encore de crèmes chantilly onctueuses. Son rôle premier est d'empêcher la formation des cristaux de glace dans les préparations glacées, qui sont vraiment désagréables à la dégustation... En plus de son rôle anti-cristallisant, il améliore le foisonnement et l'incorporation de l'air dans vos préparations : cela permet d'obtenir des glaces et crèmes glacées onctueuses et aériennes. Economique et pratique, le stabilisateur pour glaces permet également de retarder la fonte des produits finis.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Mélanger la quantité nécessaire de stabilisateur avec tout ou une partie du sucre à sec (voir dosage).
- 2- Verser ce prémélange dans la totalité du lait sous agitation.
- 3- Laisser reposer 15mn pour permettre la maturation de la crème glacée (apparition d'un gonflement).

Conseils d'utilisation : Idéal pour fabriquer des crèmes glacées et crèmes chantilly maison.

Dosage(s) :

Dosage indicatif : entre 3 et 4g par litre de préparation.

Autres dosages :

- dans les glaces pauvres en matières grasses (inférieur à 8%) : 5 à 6g/L.
- dans les glaces riches en matières grasses (10-12%) : 4 à 5g/L.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Emulsifiant E471, épaississant E410-E412, gélifiants E401-E407.

Détails sur les quantités : /

Détails sur les origines : E471 : origine végétale

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) : Utilisation dans les denrées alimentaires.

	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 : P2054 **Désignation :** Stabilisateur pour glaces 125g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	2 710	KJ
	660	Kcal
Graisses	68	g
dont A.G saturés	67,0	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	1	g
Sel	/	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	24,0	g
Sodium	< 1	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	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Halal et 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 : P2054 **Désignation :** Stabilisateur pour glaces 125g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre fine
Odeur	Inodore
Couleur	Blanc cassé
Goût	Insipide

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1g
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 500 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	/
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Perte au séchage : max. 6%
Cendres : max. 6%
Emulsifiant : max. 72 %
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 36 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 : 3 700 105 234 436

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	125
	Largeur :	11,0	cm	Poids brut (g) :	130
	Diamètre :	/	cm		
	Epaisseur :	5,0	cm		
	Hauteur :	17,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 0,750

Longueur : 21 cm

Largeur : 16 cm

Hauteur : 10 cm

Poids brut (kg) : 0,850

	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 : P2054 **Désignation :** Stabilisateur pour glaces 125g

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.



Le stabilisateur pour glace améliore le crémeux des glaces, donne un fini onctueux et retarde la fonte.
Dosage : 3 à 4 g par litre. Mélanger à sec avec le sucre et ajouter dans le lait. Laisser gonfler 15 minutes.
Ingédients : émulsifiant E471, épaississants E410-E412, gélifiants E401-E407. **Allergènes :** peut contenir des traces de soja, lait, oeuf, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Utilisation dans les denrées alimentaires. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

EN - Ice cream stabilizer. Dosing : 3g to 4g for 1 liter. Dry mix with the sugar and add the milk. Let to rise 15 minutes. **Ingredients :** E471 emulsifier, E410-E412 thickeners, E401-E407 gelling agents. **Allergens :** may contain traces of soy, milk, egg, gluten, nuts, sulphites and lupines. Store in a cool and dry place. For food use. Batch number / Best before : see packaging. **NL - Stabilisator voor ijs. Dosering :** 3 tot 4 g per liter. Meng droog met de suiker. Giet dit mengsel al roerend in alle melk en laat 15 min. **Ingrediënten :** emulgator E471, verdikkingsmiddelen E410-E412, geleermiddelen E401-E407. **Allergenen :** kan sporen bevatten van soja, melk, ei, gluten, noten, sulfieten, lupine, gluten, sulfieten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie product.

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

Réf : P2054


*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