	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 :** P884 **Désignation :** Arôme amande amère 50mL

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Arômes, extraits & alcools pâtisseries

**Sous-catégorie :** Arômes naturels & artificiels

**Dénomination légale :** Arôme amande amère

**Description :**

Arôme alimentaire permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc... Donnant un bon goût caractéristique de l'amande amère à vos réalisations, il est l'alternative parfaite à l'utilisation du fruit en lui-même.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.  
Verser directement dans votre préparation, puis mélanger.  
Ne pas ingérer en l'état.

**Conseils d'utilisation :** Pâtisseries, desserts, glaces, sorbets...

**Dosage(s) :** Dosage indicatif : environ 0,06% du poids total de la préparation

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Arôme amande amère, monopropylène glycol

**Détails sur les quantités :** Arôme amande amère, monopropylène glycol (20%)


**Détails sur les origines :** Catégories d'agents aromatisation : Substances aromatisantes, préparations aromatisantes.

**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) :** Secouer avant utilisation. Ne pas ingérer en l'état.

Fabrication française (Arôme origine UE et NON-UE)

	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 :** P884 **Désignation :** Arôme amande amère 50mL

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	ABSENCE
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	ABSENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	ABSENCE
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> 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) : /

#### 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	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

GLUTEN	OUI
LACTOSE	OUI


###### Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	NON
CASHER	OUI

**Infos / détails :** Données basées sur la déclaration du fabricant et la liste des ingrédients.



	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 :** P884      **Désignation :** Arôme amande amère 50mL

## 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.

<p><b>FABRICATION FRANÇAISE</b> Arôme origine UE et NON-UE</p> <p><b>Ingrédients :</b> Arôme amande amère, monopropylène glycol. A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée. Ne pas ingérer en l'état. <b>Dosage indicatif :</b> Environ 0,06 % du poids de votre préparation. Secouer avant utilisation. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir flacon.</p> <p></p> <p>Séparez les éléments avant de trier</p>	<p></p> <p><b>ARÔME</b> amande amère 50ML</p> <p></p>	<p>NL - Bittere amandelaroma. Ingrediënten: bittere amandelaroma, monopropyleenglycol. Op een donkere en koele plaats in een gesloten verpakking bewaren. Voor levensmiddelen: beperkt gebruik. Niet in deze toestand eten. Indicatieve dosering: ongeveer 0,06% van het gewicht van uw preparaat. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.</p> <p><b>www.cerfdellier.com</b> Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT</p> <p>Réf: P884</p> <p> 3 700105 233385</p>
--	--	--

*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