	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 : P1459 **Désignation :** Praliné au café 200g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Pralinés & pâtes de fruits secs

Sous-catégorie : Pralinés

Dénomination légale : Praliné 55/40 au café

Description :

Savoureux et parfaitement équilibré, le praliné Patisdégor au café possède un bon goût d'amandes et de noisettes torréfiées, ainsi qu'une saveur de café. Ce produit d'exception conserve la rusticité d'un praliné maison en offrant le croquant des fruits à coque utilisés pour sa fabrication. Son bon goût de café ravira vos convives à coup sûr surtout s'ils sont amateurs de café! Sans arômes, conservateurs ou autres additifs, il sera parfait et idéal pour réaliser ganaches, mousses, bavaroises, croquants, glaces, intérieurs de bonbons de chocolats, etc...



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : à utiliser tel quel.
Déphasage du produit possible : réchauffer très légèrement au bain marie ou micro-ondes puis mélanger avant utilisation.

Conseils d'utilisation : Idéal pour réaliser des bonbons de chocolats, inclusions, fourrages, glaces, mousses, inserts, etc...

Dosage(s) : Dosage selon vos goûts, l'intensité souhaitée et la recette choisie.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Saccharose (39,3%), noisettes (28,6%), amandes (26,8%), café (5,4%).

Détails sur les quantités : Saccharose (39,3%), noisettes (28,6%), amandes (26,8%), café (5,4%).


Détails sur les origines : Saccharose (Europe, Réunion), amandes (Espagne, Californie), noisettes (Turquie, France, Italie, Géorgie).
Café (Amérique du Sud, Asie, Centre Amérique, Ethiopie).

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) : Déphasage possible : réchauffer très légèrement au bain marie ou micro-ondes puis mélanger avant utilisation.

Fabrication Française (sucre origine UE, noisettes et amandes origine UE et non-UE, café origine 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 : P1459 **Désignation :** Praliné au café 200g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	2 257	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	541	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	33	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	3	g	Amidon	/	g
Glucides	46	g	Fibres alimentaires	/	g
dont sucres	44	g	Sodium	/	g
Protéines	12	g			
Sel	0,02	g			

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
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	PRESENCE
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)	ABSENCE
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 soja, lait et fruits à coque

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Produit conventionnel au sens des règlements CE 1829/2003 et 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	OUI
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 : P1459 **Désignation :** Praliné au café 200g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Pâte, pâteux, gras
Odeur	Noisette, amande, café
Couleur	Marron
Goût	Noisette, amande, café

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 20 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	< 1 000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	< 100 UFC/g
Moississures	< 100 UFC/g
Levures & Moississures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	< 10 UFC/g
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité : 2 % max
Matière grasse totale : 30,5 ± 1%
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 9 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, de l'humidité et des odeurs étrangères. Consommer rapidement après ouverture.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Pot noir en polypropylène (PP) d'une contenance de 280mL et couvercle noir

Codification produit : Marquage sous l'emballage ; numéro de lot + DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 282 628

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	200
	Largeur :	/	cm	Poids brut (g) :	220
	Diamètre :	9,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	6,5	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :


Poids net (kg) : 1,200

Longueur : 31 cm

Largeur : 21 cm

Hauteur : 11 cm

Poids brut (kg) : 1,440

	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 : P1459 **Désignation :** Praliné au café 200g

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.



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