	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 :** P1341      **Désignation :** Décors comestibles fleurs séchées, boutons de roses roses 10g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS  
DECOR

**Catégorie de produit :** Décors comestibles, fleurs séchées

**Sous-catégorie :** Fleurs séchées comestibles

**Dénomination légale :** Décors comestibles

**Description :**

Apportez une touche décorative florale à vos réalisations pâtisseries avec les fleurs séchées Patisdécor ! Comestibles, les boutons de roses roses peuvent être utilisés en décorations, mais également comme épices ou en infusions. Dans l'Egypte ancienne, et encore aujourd'hui en Turquie, la rose est utilisée pour réaliser les traditionnels "loukoums".



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Prêt à l'emploi : à parsemer sur vos réalisations avant leur présentation

**Conseils d'utilisation :** Parfait pour la décoration de gâteaux, cupcakes, entremets, etc...

**Dosage(s) :** /

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Boutons de roses séchés (Rosa x damascena Herrm)

**Détails sur les quantités :** 100% boutons de roses


**Détails sur les origines :** Iran

**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 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 :** P1341 **Désignation :** Décors comestibles fleurs séchées, boutons de roses roses 10g

#### 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	Conforme à la réglementation 1829/2003 et 1830/2003. N'est pas produit à partir d'OGM		
Irradiation	/		
Ionisation	/		
Résidus chimiques	/		
Résidus physiques	/		
Autres	/		

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	OUI	La matière première est certifiée BIO.
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	OUI
CASHER	OUI

**Infos / détails :** Données basées sur les informations fabricants.

	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 :** P1341

**Désignation :** Décors comestibles fleurs séchées, boutons de roses roses 10g

#### 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

##### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Petits boutons
Odeur	Floral, caractéristique de la rose séchée
Couleur	Rose pâle et vert
Goût	Floral, caractéristique de la rose séchée

##### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	/
Entérobactéries	/
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	/
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	/

##### Caractéristiques physico-chimiques :

	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/
	/

#### 08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

**Durée de vie à fabrication :** 42 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 la lumière et de l'humidité.

#### 09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

##### Conditionnement primaire :

**Type d'emballage :** Pot en verre transparent d'une capacité de 106mL et capsule noire en métal

**Codification produit :** Marquage sous le pot : numéro de lot à 8 chiffres

**GENCOD :** 3 700 105 302 647

<b>Dimensions du produit :</b>	Longueur :	/	cm	<b>Poids net (g) :</b>	10
	Largeur :	/	cm	<b>Poids brut (g) :</b>	111
	Diamètre :	6,0	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	6,0	cm		

##### Conditionnement secondaire :

**Nombre de UVC / carton :** 6

##### Dimensions cartons :


**Poids net (kg) :** 0,06

Longueur : 20 cm

Largeur : 13 cm

Hauteur : 6,5 cm

**Poids brut (kg) :** 0,718






	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 :** P1341

**Désignation :** Décors comestibles fleurs séchées, boutons de roses roses 10g

## 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>www.cerfdellier.com</b> Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p> <p>Réf : P1341</p>  <p>3 700105 302647</p>	<p>Utilisez les fleurs séchées comme décors et/ou infusions pour parfumer vos desserts. <b>Ingédient :</b> boutons de roses séchés 100% (<i>Rosa x damascena Herm</i>). Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. N° de lot / À consommer de préférence avant le : voir pot.</p>	<p><b>PATIS DECOR</b></p> <p>DÉCORS COMESTIBLES <b>FLEURS SÉCHÉES</b> BOUTONS DE ROSE rose 10g</p> 
<p> <b>COUVERCLE</b>  <b>POT</b> </p> <p>Séparez les éléments avant de trier</p>	<p>NL - Gedroogde roze rozenknoppen. Gebruik de gedroogde bloemen als decoraties en/of infusies om uw desserts op smaak te brengen. Ingredient: 100% gedroogde rozenknoppen (<i>Rosa x damascena Herm</i>). Verwijderd houden van warmte, licht en vochtigheid. Partijnummer / houdbaarheidsdatum : zie potje.</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