	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 : P2037 **Désignation :** Pralin noisette en grains 250g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Pralinés & pâtes de fruits secs

Sous-catégorie : Pralins grains

Dénomination légale : Pralin grains

Description :

Délicieux, gourmand et croquant, le pralin en grains Patisdégor est très utilisé en pâtisserie sous forme d'inclusions, de décorations, pour réaliser du praliné maison, des glaçages façon rocher, etc... Au bon goût d'amandes et de noisettes torréfiées, sans arômes, conservateurs ou autres additifs, il sera parfait et idéal pour réaliser également ganaches, mousses, bavaroises, croquants, glaces, intérieurs de bonbons de chocolats, etc...



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi.
A utiliser selon la recette choisie.

Conseils d'utilisation : Idéal pour apporter du croquant à un dessert, à parsemer sur vos réalisations.
Possibilité de le broyer pour obtenir une pâte de praliné

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

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sucre (50%), noisettes (50%)


Détails sur les quantités : Sucre (50%), noisettes (50%)

Détails sur les origines : /

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 : P2037 **Désignation :** Pralin noisette en grains 250g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	2 278	KJ	Acides gras mono-insaturés	25,4 g
	545	Kcal	Acides gras poly insaturés	2,3 g
Graisses	32,4	g	Polyols	0 g
dont A.G saturés	3,5	g	Amidon	0 g
Glucides	55,2	g	Fibres alimentaires	4,1 g
dont sucres	52,2	g	Sodium	0,001 g
Protéines	5,9	g		
Sel	0	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	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)	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, lait, soja, autres fruits à coque, sulfites et lupin

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	/
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°	4 sur 4

Référence : P2037 **Désignation :** Pralin noisette en grains 250g

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.



PATIS DECOR

PRALIN GRAINS

NOISETTES 250G

Ce pralin grains noisettes sera parfait pour décorer ou garnir vos pâtisseries, vos entremets, crèmes glacées et aussi comme fourrage de bonbons chocolat. Il apportera du croquant et de la texture. **Ingredients :** sucre (50%), **noisettes** (50%). **Allergènes :** peut contenir des traces de gluten, œuf, lait, soja, autres fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à l'abri de la chaleur (20°C), de l'humidité et des odeurs étrangères. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

EN- Praliné bits. Ingredients : sugar (50%), **hazelnuts** (50%). **Allergens :** may contain traces of gluten, egg, milk, soya, other nuts, sulphites and lupine. Store in a cool and dry place. Batch number / Best before : see packaging.

NL- Gekarameliseerde hazelnootchips. Ingrediënten : suiker (50%), **hazelnoten** (50%). **Allergenen :** kan sporen bevatten van gluten, ei, melk, soja, noten, sulfieten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie product.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional informations for 100g / Voedingswaardevermelding voor 100g : Énergie/Energie/Energie : 2278 kJ / 545 Kcal - Graisses/Fat/Vet : 32,4 g dont acides gras saturés/of which saturated/waarvan verzadigd : 3,5 g - Glucides/Carbohydrates/Koolhydraten : 55,2 g dont sucres/of which sugars/waarvan suikers : 52,2 g - Protéines/Proteins/Eiwitten : 5,9 g - Sel/Salt/Zout : 0 g.

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

Réf : P2037



3 700105 294188

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