
	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 :** P1458 **Désignation :** Praliné aux épices de Noël 200g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Pralinés & pâtes de fruits secs

**Sous-catégorie :** Pralinés

**Dénomination légale :** Praliné aux épices

### Description :

Savoureux et parfaitement équilibré, le praliné Patisdécor aux épices de Noël possède un bon goût d'amandes et de noisettes torréfiées, ainsi qu'une saveur originale d'épices de Noël (cannelle, badiane, orange...). 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 rappelant les fêtes de fin d'année, ravira vos convives à coup sûr! 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 (39,2%), amandes (29,4%), noisettes (29,4%), épices <2% (cardamome, badiane, cannelle, clous de girofle), arôme naturel d'orange.

**Détails sur les quantités :** Saccharose (39,2%), amandes (29,4%), noisettes (29,4%), cardamome (0,6%), badiane (0,4%), cannelle (0,4%), clous de girofle (0,4%), arôme naturel d'orange (0,2%)


**Détails sur les origines :** Saccharose (Europe, Réunion), amandes (Espagne, Californie), noisettes (Turquie, France, Italie, Géorgie).  
Cardamome, badiane, cannelle et clous de girofle (Guatemala, Chine, Indonésie, Madagascar).

### 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, épices 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 :** P1458 **Désignation :** Praliné aux épices de Noël 200g

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

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

Energie	2 309	KJ
	554	Kcal
Graisses	34	g
dont A.G saturés	2,8	g
Glucides	46	g
dont sucres	43	g
Protéines	12	g
Sel	0,01	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	TRACES
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<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	PRESENCE
<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) :** 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 :** P1458      **Désignation :** Praliné aux épices de Noël 200g

### 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### Caractéristiques organoleptiques :

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

#### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 20 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	< 1 000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	< 100 UFC/g
Moisissures	< 100 UFC/g
Levures & Moisissures	/
<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 ± 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 :** 3 700 105 282 611

<b>Dimensions du produit :</b>	Longueur :	/	cm	<b>Poids net (g) :</b>	200
	Largeur :	/	cm	<b>Poids brut (g) :</b>	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 :** P1458      **Désignation :** Praliné aux épices de Noël 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