

	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 :** P7008 **Désignation :** Fondant pâtissier chocolat 300g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Fondants, glaçages, nappages et fourrages prêts à l'emploi

**Sous-catégorie :** Fondants prêts à l'emploi

**Dénomination légale :** Fondant pâtissier

**Description :**

Composé principalement de sucre, le fondant pâtissier prêt à l'emploi Patisdecor est un produit gain de temps servant au glaçage de pâtisseries type éclairs pâtisseries, religieuses, mille-feuilles ou choux. De couleur marron et avec son bon goût de chocolat, il ravira à coup sûr les amateurs de pâtisseries traditionnelles.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Ramollir le fondant avant utilisation : passez-le quelques secondes micro-ondes ou au bain-marie, 30 - 35°C).

**Conseils d'utilisation :** Idéal pour glacer le haut de pâtisserie traditionnelles : éclairs, religieuses...

**Dosage(s) :** /

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Sucre, sirop de glucose, eau, cacao (6%), huile de coco, stabilisant E471, acidifiant E330, conservateur E202.

**Détails sur les quantités :** /

**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 :** P7008 **Désignation :** Fondant pâtissier chocolat 300g

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

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

Energie	1 540	KJ
	363	Kcal
Graisses	5,3	g
dont A.G saturés	3,5	g
Glucides	78,8	g
dont sucres	68,3	g
Protéines	1,2	g
Sel	0	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	1,8	g
Sodium	0	g

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
<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	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)	TRACES
<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 gluten, soja, lait et sulfites

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	Ce produit est en dehors du champ d'application des règlements CE n°1829/2003 et n°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	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 :** P7008      **Désignation :** Fondant pâtissier chocolat 300g

## 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