	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 : 018134 **Désignation :** Cartouche d'encre alimentaire jaune avec puce

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Impression alimentaire
Sous-catégorie : Cartouches d'encre alimentaire
Dénomination légale : Encre alimentaire

Description :

Cartouche d'encre alimentaire jaune 10mL avec puce, compatible avec les imprimantes CANON PIXMA : MG5250, MG5150, MG5350, MG6150, IP4850, IX6550 (format A3).



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Vérifiez la compatibilité de la cartouche avec votre imprimante et insérez la cartouche à l'endroit réservé à cet effet.

Conseils d'utilisation : Ne jamais congeler. Laisser les cartouches dans la tête d'impression. Afin d'éviter le séchage, nous vous recommandons de faire un test des buses sur papier plusieurs fois par semaine. En cas de non utilisation prolongée, nous vous conseillons de remplacer les cartouches d'encre alimentaire par des cartouches de nettoyage et de purger la tête d'impression par une édition des 4 couleurs sur papier.

Dosage(s) : Pour 1kg de papier comestible, ne pas utiliser plus de 3,5g d'encre alimentaire conformément à la réglementation CE n°1333/2008.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT


Liste des ingrédients : Eau, support E1520, humectant E422, colorants E102-E122, acidifiant E330.

Détails sur les quantités : /

Détails sur les origines : /

Spécificité produit/étiquetage :

Présence colorant(s) azoïque(s) : E102-E122 : 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 : 018134 **Désignation :** Cartouche d'encre alimentaire jaune avec puce

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	257	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	62	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	< 0,1	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	< 0,1	g	Amidon	/	g
Glucides	25,68	g	Fibres alimentaires	< 0,1	g
dont sucres	< 0,1	g	Sodium	< 0,1	g
Protéines	< 0,1	g			
Sel	< 0,1	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	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
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 SO ₂)	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) : /

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Le produit ne contient pas 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	NON	/
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 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 : 018134 **Désignation :** Cartouche d'encre alimentaire jaune avec puce

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>Ingrédients : eau, support E1520, humectant E422, colorants E102-E122, acidifiant E330. E102-E122 : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants. Protéger de la chaleur. Attention : Pour 1 kg de papier comestible, ne pas utiliser plus de 3,5 g d'encre alimentaire conformément à la réglementation CE n° 1333/2008. Déclaration nutritionnelle pour 100 g : Energie : 257kj / 62kcal. Graisses : < 0,1 g dont acides gras saturés : < 0,1 g - Glucides : 25,68 g dont sucres : < 0,1 g - Protéines : < 0,1 g - Sel : < 0,1 g.</p>	 ENCRE ALIMENTAIRE JAUNE 11 ml - Réf 018134 POUR IMPRIMANTES CANON MG5150 - 5250 IP4850 - IX6550	<p>N° de lot - A consommer de préférence avant le :</p> 	<p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p>  3 700105 215664
			

*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