
	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 : P2012 **Désignation :** Préparation bavarois neutre 100g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

Catégorie de produit : Préparations pour gâteaux
Sous-catégorie : Préparations bavarois
Dénomination légale : Préparation à réhydrater pour mousse.

Description :

A aromatiser selon vos envies, la préparation à réhydrater pour bavarois Patisdégor sera parfaite pour réaliser de délicieuses mousses et autres garnitures (entremets, charlottes, bavarois...). Stable à la congélation et à la décongélation, c'est un produit gain de temps qui permet de réaliser environ 700g de mousse bavaroise. Pratique, il suffit d'ajouter un peu d'eau et de la crème fouettée non sucrée pour l'obtenir.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

A reconstituer avant utilisation :

- 1- Mélanger la préparation avec 100g d'eau.
- 2- Incorporer le mélange dans 500g de crème fouettée non sucrée.
- 3- Utiliser la bavaroise obtenue immédiatement et rapidement.

Pour l'aromatiser, ajouter des arômes ou extraits alimentaires liquides : remplacer un peu d'eau initialement prévue par de l'arôme (poids)

Si vous souhaitez ajouter de la purée de fruits à la place d'arômes, remplacer une petite partie de la crème fouettée (max 50g).

Pour la colorer, ajouter des colorants alimentaires liquides hydrosolubles : remplacer un peu d'eau initialement prévue par de l'arôme (poids).

Conseils d'utilisation :

Réalisation d'une mousse pour confectionner des bavarois, mousses, charlottes et entremets.

Aromatiser la mousse à l'aide d'arômes ou extraits alimentaires Patisdégor.

Colorer la mousse à votre guise en utilisant les colorants liquides hydrosolubles Patisdégor.

Dosage(s) :

100g de poudre pour 100g d'eau et 500g de crème fouettée non sucrée

Données de sécurité :

/

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

Glucose, sucre, gélatine (bœuf), sel, arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels.

Détails sur les quantités :

/

Détails sur les origines :


Glucose (blé, maïs), sucre (betterave sucrière), gélatine (bœuf), sel (minéral), arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels.

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 : P2012 **Désignation :** Préparation bavarois neutre 100g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 574	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	370	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	0,01	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0	g	Amidon	/	g
Glucides	83	g	Fibres alimentaires	0,0	g
dont sucres	83	g	Sodium	/	g
Protéines	9,3	g			
Sel	0,18	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	TRACES
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, fruits à coque, sulfites et lupin

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	Ce produit est non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003.
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	Le produit est conforme aux règlements CE n°396/2005, 178/2006 et 149/2008 et leurs modifications.
Résidus physiques	/
Autres	Respecte les teneurs maximales en contaminants (règlement 1881/2006)

CERTIFICATIONS :

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

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON


Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	NON
PESCO-VEGETARIEN	NON
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	NON

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
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 : P2012 **Désignation :** Préparation bavarois neutre 100g

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

PRÉPARATION BAVAROIS NEUTRE 100G

Utilisation : réalisation de bavarois, mousses, charlottes, entremets. Mélanger 100 g de la préparation avec 100 g d'eau. Incorporer ensuite dans 500 g de crème fouettée non sucrée. Utiliser immédiatement. **Ingédients :** glucose, sucre, gélatine (bœuf), sel, arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels. **Allergènes :** peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coque, sulfites, lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

NL - Preparaat bavarois naturel 100g. **Gebruik :** met dit preparaat kunt u bavarois, moes, charlottes, desserts maken. Meng 100 g van het preparaat met 100 g water. Voeg vervolgens 500 g ongezoete slagroom toe. Direct gebruiken. **Ingrediënten :** glucose, suiker, gelatine (rundvlees), zout, natuurlijk vanillearoma met andere natuurlijke aroma's. **Allergenen :** kan sporen bevatten van soja, melk, ei, gluten, noten, sulfieten, lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie pakket.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Voedingswaardevermelding voor 100g - Energie/Energie : 1574 kJ / 370 Kcal - Grasses/Vetten : 0,01 g dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetten : 0 g - Glucides/Koolhydraten : 83 g dont suikers/waarvan suikers : 83 g - Protéines/Eiwitten : 9,3 g - Sel/Zout : 0,18 g.

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

Réf : P2012



3 700 105 234 252

*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