
	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 :** P843 **Désignation :** Arôme yuzu 50mL

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Arômes, extraits & alcools pâtisseries

**Sous-catégorie :** Arômes naturels & artificiels

**Dénomination légale :** Arôme naturel

**Description :**

Arôme alimentaire permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc... Donnant un bon goût acidulé caractéristique du yuzu à vos réalisations, il est l'alternative parfaite à l'utilisation du fruit frais. Les ingrédients apportant le goût recherché sont totalement naturels et issus de différentes matières premières.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.  
Verser directement dans votre préparation, puis mélanger.  
Ne pas ingérer en l'état.

**Conseils d'utilisation :** Pâtisseries, desserts, glaces, sorbets...

**Dosage(s) :** Dosage indicatif général : environ 0,8 % du poids total de la préparation  
Ganaches : 10 à 12g pour 1kg de préparation.  
Pâtisseries et glaces : 6 à 8g pour 1kg de préparation.

**Données de sécurité :** Ne pas ingérer en l'état

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Arôme naturel, éthanol, eau.

**Détails sur les quantités :** /


**Détails sur les origines :** Catégories d'agents d'aromatization : préparations aromatisantes naturelles, substances aromatisantes naturelles.

**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) :** Secouer avant utilisation. Ne pas ingérer en l'état.

Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

	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 :** P843 **Désignation :** Arôme yuzu 50mL

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

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

Energie	439,32	KJ
	105	Kcal
Graisses	0,2 - 0,25	g
dont A.G saturés	0	g
Glucides	2,5 - 3	g
dont sucres	0	g
Protéines	0,3	g
Sel	0,3	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	0,8 - 09	g
Sodium	0,123	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	ABSENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
<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)	PRESENCE
<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) : /

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

##### GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

##### CERTIFICATIONS :

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

**Infos / détails :** Données basées sur la déclaration du fabricant et la liste des ingrédients.



	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 :** P843      **Désignation :** Arôme yuzu 50mL

## 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><b>Ingrédients :</b> Arôme naturel, éthanol, eau.  <b>Allergènes :</b> contient des <i>sulfites</i>. A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée. Ne pas ingérer en l'état. <b>Dosage indicatif :</b> Environ 0,8 % du poids de votre préparation. Secouer avant utilisation. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir flacon.</p> <p><b>NL - Yuzu-aroma. Ingrediënten:</b> natuurlijk aroma, ethanol, water. Bevat <i>sulfieten</i>. Op een donkere en koele plaats in een gesloten verpakking bewaren. Voor levensmiddelen: beperkt gebruik. Niet in deze toestand eten. Indicatieve dosering: ongeveer 0,8% van het gewicht van uw preparaat. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Séparez les éléments avant de trier</p> <p style="text-align: center;"><b>www.cerfdellier.com</b>  Distribué par Cerf Dellier  739 Bvd F. de Lesseps  62110 HÉNIN BEAUMONT</p> <div style="border: 1px solid white; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>Réf: P843</b></p>  <p>3 700105 235877</p> </div>
---	--	--

*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