

	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 : 2012922 **Désignation :** 50 feuilles azyme alimentaires format A4 épaisseur 0,6 mm

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : 

Catégorie de produit : Impression alimentaire

Sous-catégorie : Feuilles alimentaires

Dénomination légale : Feuille azyme alimentaire 0,6mm (tolérance de 10%)

Description :

Spécialement conçues pour l'impression alimentaire, ce lot de 50 feuilles azyme au format A4 possèdent une épaisseur de 0,6mm. Une fois le motif souhaité imprimé, il vous suffit de poser délicatement la feuille sur votre gâteau afin d'obtenir une décoration unique et personnalisée. Plus ou moins transparentes, neutres en goût et relativement fines, ces dernières n'offrent aucune résistance lors de la découpe du dessert et n'altère pas le goût de vos réalisations.

Ces feuilles sont également parfaites pour réaliser de jolis décors à l'aide de feutres alimentaires et peintures alimentaires.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

1- Insérez la feuille dans l'imprimante et imprimez le motif souhaité. Après impression, laissez sécher à l'air libre environ 10 minutes afin de que les encres se figent, puis manipulez avec soin (jamais les parties imprimées).

2- Pendant ce temps, préparez la surface de votre dessert : ces feuilles ne sont pas adaptées aux supports humides type bavaois, crèmes, chantilly, etc... : uniquement contact sec (exemple : pâte à sucre, pâte d'amande ou biscuits). Si le gâteau est recouvert de pâte à sucre ou d'une autre surface non humide et non-adhérente, badigeonnez la surface avec du nappage neutre Patisdécor afin d'isoler le dessert du décor. Seulement après, positionnez délicatement l'impression sur votre réalisation en commençant par une extrémité (afin d'éviter les bulles d'air). Dans ce cas, la pose de l'impression doit être effectuée maximum 3 heures avant la présentation/dégustation du dessert décoré. Au delà, le risque de diffusion des colorants est présent.

NB : Si la surface du dessert est humide, il est nécessaire de positionner l'impression juste avant la présentation du dessert.

Conseils d'utilisation :

- Feuilles ne convenant pas aux supports humides types bavaois, crèmes, chantilly, etc... contrairement aux feuilles fondantes Patisdécor.

- Idéal pour réaliser de jolis décors à l'aide de feutres alimentaires, de peintures alimentaires ou de petits décors en impression alimentaire.

- Attention lors de la manipulation, les feuilles sont très fragiles et cassantes. Avant utilisation, les feuilles doivent être conservées hermétiquement, dans leur emballage d'origine.

- L'épaisseur de 0,6mm convient pour réaliser des impressions alimentaires. En dessous, les impressions risquent de se désagréger une fois posées sur le dessert.

- Après impression, les feuilles azymes doivent être isolés du dessert avec un nappage neutre (dessus et en dessous). En cas d'apparition de bulles d'air, piquer avec la pointe d'un couteau. Lors de ces manipulations ne pas toucher la partie imprimée avec les doigts.

- Concernant la pose de l'impression, nous conseillons toujours de poser l'impression sur votre réalisation au dernier moment quelque soit le type de dessert (frais ou glacé, humide, sec...).

Dosage(s) :

Non concerné

Données de sécurité :

/

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

Amidon de pomme de terre, eau, huile végétale (tournesol), maltodextrines.

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 : 2012922 **Désignation :** 50 feuilles azyme alimentaires format A4 épaisseur 0,6 mm

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1 543	KJ
	366	Kcal
Graisses	3	g
dont A.G saturés	0	g
Glucides	87	g
dont sucres	0	g
Protéines	0	g
Sel	0	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 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	OUI	NON	NON	Le fabricant des feuilles possède la certification 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	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.

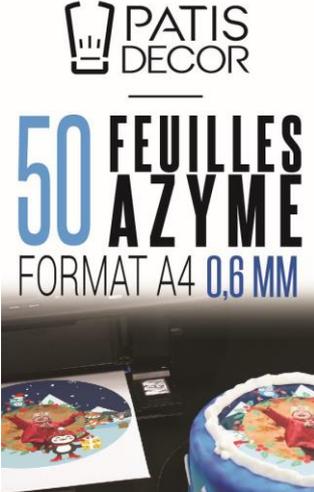
	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : 2012922

Désignation : 50 feuilles azyne alimentaires format A4 épaisseur 0,6 mm

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

50 FEUILLES AZYME
FORMAT A4 0,6 MM

Ces feuilles comestibles en azyne sont spécialement conçues pour l'impression alimentaire. Imprimez le motif souhaité, puis posez-le sur votre gâteau. Il est recommandé de le recouvrir d'un nappage neutre. En cas d'apparition de bulles d'air, piquez avec la pointe d'un couteau. Placez le décor sur le gâteau au dernier moment.

Ingredients : émulsion de pomme de terre, eau, huile végétale (tournesol), maltodextrines. A conserver dans son emballage d'origine dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver dans une boîte hermétique. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

EN - 50 smooth wafer paper sheets - A4 size - Thickness 0.6 mm. Ingredients: potato starch, water, vegetable oil (sunflower), maltodextrins. Store away from heat, humidity and light. After opening, store in an airtight container. Batch number / Best before: see product.

NL - Eetbaar Papier, A4-formaat (50 vellen). Ingrediënten: aardappelmeel, water, plantaardige olie (zonnebloem), maltodextrine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional informations for 100 g / Voedingwaardeberekening voor 100 g - Energie/Energy/Energie: 1543 kJ / 360 Kcal - Graisses/Fat/Vetten : 3 g dont acides gras saturés/of which saturated/ waarvan verzadigde vetten : 0 g - Glucides/Carbohydrates/Koolhydraten : 87 g dont sucres/of which sugars/waarvan suikers : 0 g - Proteïnes/Proteins/Eiwitten : 0 g - Sel/Salt/Zout : 0 g.

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Delliér
739 Boulevard F. de Lesseps
62110 HENIN BEAUMONT

Réf : 2012922



3 700105 207171



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