	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 : P2550 **Désignation :** Marshmallows miniatures 100g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Ingrédients, douceurs & toppings

Sous-catégorie : Confiseries & confiseries traditionnelles

Dénomination légale : Confiserie

Description :

Décorez simplement vos réalisations gourmandes avec les mini-marshmallows Patisdécor. Tendres et très appréciés des enfants, ils seront parfaits pour décorer tartelettes, gâteaux, cupcakes, glaces, biscuits et chocolats. Ils peuvent également être dégustés tel quel ou peut servir de décors sur vos "sweet tables".

Dimensions moyennes : 1cm.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : à déguster tel quel ou à utiliser pour la décoration de vos réalisations.

Conseils d'utilisation : Décoration de tartelettes, gâteaux, glaces, cupcakes, biscuits.

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Sirop de glucose-fructose, sucre, eau, gélatine (porc), dextrose (blé), amidon de maïs, arôme naturel vanille, colorants E100-E120.


Détails sur les quantités : Sirop de glucose-fructose (64%), sucre (18%), eau (10%), gélatine (3.8%), dextrose (2%), amidon de maïs (2%), arôme naturel vanille (<0.1%), colorant E100 (<0.1%), colorant E120 (<0.1%).

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 : P2550 **Désignation :** Marshmallows miniatures 100g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 396	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	329	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	< 0.5	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	< 0.1	g	Amidon	/	g
Glucides	79	g	Fibres alimentaires	/	g
dont sucres	69	g	Sodium	/	g
Protéines	3,2	g			
Sel	0,02	g			

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	PRESENCE
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 SO2)	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	Aucun OGM n'est utilisé pour fabriquer le produit		
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 Patisdégor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	OUI


Convient pour les régimes alimentaires :

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

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	NON
CASHER	NON

Infos / détails :

Contient du E120 et de la gélatine de porc. Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas

	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 : P2550 **Désignation :** Marshmallows miniatures 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.



*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