	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 : P2053 **Désignation :** Fixateur pour spécialités laitières foisonnées 125g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients

Sous-catégorie : Gélifiants, stabilisants & épaississants

Dénomination légale : Stabilisateur pour crème chantilly

Description :

Le fixateur pour spécialités laitières foisonnées Patisdégor est une aide culinaire utilisée en tant que stabilisateur et émulsifiant dans les préparations laitières telles que les mousses, les crèmes fouettées, les chantilly, etc.... En l'ajoutant aux préparations, il permet d'obtenir des produits onctueux et légers car il évite le surfouettage, facilite l'émulsion de la crème, améliore sa légèreté et prolonge la conservation.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Dans la cuve du batteur, mettre la quantité de crème à travailler (très froide).
- 2- Fouetter en 1ère vitesse.
- 3- Lorsque la crème commence à prendre, saupoudrer la dose de fixateur correspondante (voir dosage).
- 4- Fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture plus ferme.

Conseils d'utilisation : La crème à fouettée doit être très froide.

Dosage(s) : 20g de fixateur pour 1 kg de préparation.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Dextrose, stabilisant E401.


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) : Utilisation dans les denrées alimentaires.

	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 : P2053 **Désignation :** Fixateur pour spécialités laitières foisonnées 125g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	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	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, soja, lait, fruits à coque, lupin et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
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	NON
LACTOSE	NON


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 : P2053 **Désignation :** Fixateur pour spécialités laitières foisonnées 125g

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.



Ce fixateur stabilise les spécialités laitières foisonnées. Il prolonge la conservation et facilite l'émulsion. Il améliore également la légèreté et l'onctuosité. Dosage : 20g pour 1kg de préparation. Fouettez la préparation laitière au robot et saupoudrez la dose de fixateur.
Ingédients : dextrose, stabilisant E401. **Allergènes :** peut contenir des traces de soja, lait, oeuf, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Utilisation dans les denrées alimentaires. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

EN - Dairy products fixing agent. Dosing : 20g for 1kg. **Ingredients :** dextrose, stabilizer E401. **Allergens :** may contain traces of soy, milk, egg, gluten, nuts, sulphites and lupines. Store in a cool and dry place. For food use. Batch number / Best before - see packaging.

NL - Fixer voor slagroom. Dosering : 20g voor 1kg. **Ingrediënten :** dextrose, stabilizer E401. **Allergenen :** kan sporen bevatten van soja, melk, ei, gluten, noten, sulfieten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie product.

IT - Stabilizzante per panna. Dosaggio : 20g per 1kg. **Ingredienti :** destrosio, stabilizzante E401. **Allergeni :** può contenere tracce di soia, latte, uovo, glutine, frutta a guscio, solfiti e lupine. Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dall'umidità. Numero lotto e data di scadenza: vedere sul fondo della confezione.

www.cerfdellier.com
 Distribué par Cerf Deller
 739 Boulevard F. de Lesseps
 62110 HÉNIN BEAUMONT

Réf : P2053
 3 700105 234429

*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