#### FICHE ENREGISTREMENT QUALITE FEQ **15** Indice 06 Date de création : 27/12/2017 Date de modification : 01/07/2023 FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES Page n° 1 sur 4

<u>Référence :</u> P2123 Désignation : 24 cornets à glaces une boule, 12cm

# **01. INFORMATIONS GENERALES**

Marque :

Catégorie de produit : Ingrédients pour glaces & desserts glacés

Cornets à glace "azyme" Sous-catégorie : Dénomination légale : Cornets à glace

Description:

02. USAGES DEFINIS

Conseils d'utilisation :

Croustillants et legers, les cornets à glace Patisdécor vont ravir les enfants à coup sûr! Réalisez des

glaces commes les professionnels à la maison.



Mode d'emploi :	Cornets prêts à l'emploi		

Dosage(s):

Données de sécurité :

Liste des ingrédients :	Farine de blé (gluten), graisse de coco, émulsifiant : lécithine de soja (contient lait), poudre à lever E500ii, arôme, antioxydant E530.
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) :

(7)	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ <b>15</b>	Indice <b>06</b>	Date de création :	27/12/2017
CERF DELLIER orpoly 1932					0/07/2023
DELLIER draph 1932				Page n°	2 sur 4

Référence : P2123 Désignation : 24 cornets à glaces une boule, 12cm

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

(règlement INCO, n°1169/2011)		
Energie	1 426	
Energie	337	

**Informations obligatoires** 

Energie	1 426	KJ
Ellergie	337	Kca
Graisses	4,1	g
dont A.G saturés	1,6	g
Glucides	64	g
dont sucres	0,9	g
Protéines	9,6	g
Sel	0,2	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 <b>gluten</b> (bié, 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	PRESENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	PRESENCE
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

<u>**LEGENDE**</u>: *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 (<u>risque de contamination croisée</u>)

Mention (étiquetage) : /

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

# **GARANTIES:**

OGM	Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage spécifique selon les règlements CE 1829 et 1830/2003.
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	

# **CERTIFICATIONS**:

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	NON	1
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	/

# **COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX:**

Produit garanti sans :

# Convient pour les régimes alimentaires :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

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

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	NON
CASHER	NON

<u>Infos / détails :</u>

Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

CERF DELLIER DELLIER	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ <b>15</b>	Indice <b>06</b>	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
DELLIER depols 1932				Page n°	3 sur 4

P2123 **<u>Désignation</u>**: 24 cornets à glaces une boule, 12cm <u>Référence :</u>

#### 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Cornet azyme, mi-solide, léger,croustillant		
Odeur	Neutre, farineux		
Couleur	Brun/beige		
Goût	Neutre, farineux		

#### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 20 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 50 UFC/g
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

#### Caractéristiques physico-chimiques :

/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
1
1

41

cm

# 08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : Durée de vie exprimée en : DDM (Date de Durabilité Minimale)

Durée de vie à réception : Non défini

Stockage et conservation : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

#### 09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

# **Conditionnement primaire:**

Type d'emballage : Bac transparent en polypropylène (PP) d'une contenance de 3 litres et couvercle assorti

Marquage sous la boite : numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA Codification produit:

3 700 105 292 214  ${\it GENCOD}$  :

Dimensions du produit : Longeur: 19,5 Poids net (g): 78

19,5 Largeur: cm

Diamètre : cm Poids brut (g): 190 11,5 Epaisseur: cm

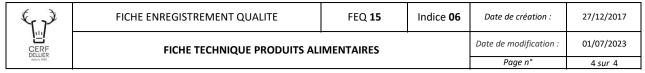
Hauteur : cm

# **Conditionnement secondaire:**

Nombre de UVC / carton : Dimensions cartons:

Longueur : Poids net (kg): 0,468 Largeur : 41 cm Hauteur : cm

Poids brut (kg): 1,560



Référence : P2123 Désignation : 24 cornets à glaces une boule, 12cm

#### 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