

	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 : P1340 **Désignation :** Décor comestibles fleurs séchées, boutons de roses jaunes 10g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Décor comestibles, fleurs séchées

Sous-catégorie : Fleurs séchées comestibles

Dénomination légale : Décor comestibles

Description :

Apportez une touche décorative florale à vos réalisations pâtisseries avec les fleurs séchées Patisdécor ! Comestibles, les boutons de roses jaunes peuvent être utilisés en décorations, mais également comme épices ou en infusions. Dans l'Egypte ancienne, et encore aujourd'hui en Turquie, la rose est utilisée pour réaliser les traditionnels "loukoums".



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi : à parsemer sur vos réalisations avant leur présentation

Conseils d'utilisation : Parfait pour la décoration de gâteaux, cupcakes, entremets, etc...

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Boutons de roses séchés (Rosae gemma lutea tot)

Détails sur les quantités : 100% boutons de roses

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 : P1340 **Désignation :** Décors comestibles fleurs séchées, boutons de roses jaunes 10g

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	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	Conforme à la réglementation 1829/2003 et 1830/2003. N'est pas produit à partir d'OGM
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 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 les informations fabricants.

	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 : P1340

Désignation : Décors comestibles fleurs séchées, boutons de roses jaunes 10g

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>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN BEAUMONT</p> <p>Réf : P1340</p>  <p>3 700105 302630</p>	<p>Utilisez les fleurs séchées comme décors et/ou infusions pour parfumer vos desserts. Ingrédient : boutons de roses séchés 100% (<i>Rosae gemma lutea tot</i>). Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.</p>	<p>NL - Gedroogde gele rozenknoppen. Gebruik de gedroogde bloemen als decoraties en/of infusies om uw desserts op smaak te brengen. Ingrediënt: 100% gedroogde rozenknoppen (<i>rosae gemma lutea tot</i>). Verwijderd houden van warmte, licht en vochtigheid. Partijnummer / Ten minste houdbaar tot: zie potje.</p>	 <p>DÉCORS COMESTIBLES FLEURS SÉCHÉES BOUTONS DE ROSE jaune 10G</p> 
---	--	--	---

*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