

	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 : P7014 **Désignation :** Glaçage miroir à chaud rouge 300g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Fondants, glaçages, nappages et fourrages prêts à l'emploi

Sous-catégorie : Glaçages prêts à l'emploi

Dénomination légale : Glaçage miroir à chaud rouge

Description :

Translucide et prêt à l'emploi, le glaçage miroir rouge Patisdégor sera parfait pour obtenir une finition parfaite de vos entremets, comme chez le pâtissier. Pratique, il permet d'enrober toutes réalisations type entremets familiaux et individuels sans avoir à faire un glaçage miroir maison. Il est neutre en goût et se marie donc parfaitement avec toutes vos réalisations.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

Comme leur nom l'indique, les glaçages "à chaud" doivent être réchauffés pour être utilisé :

- 1- Faites fondre le glaçage à 50°C au bain-marie, directement dans son emballage.
- 2- Sortez votre entremet du congélateur et placez-le sur une grille.
- 3- Mélanger le glaçage délicatement et laissez-le refroidir jusqu'à atteindre 45°C idéalement.
NB : attention de ne pas incorporer d'air au risque de voir apparaître des bulles d'air lors du résultat final.
- 4- Appliquez le glaçage à 45°C sur l'entremets de manière uniforme, une couche suffit.
Le glaçage supporte la congélation.

Conseils d'utilisation :

Il est important de respecter les températures de fonte car la brillance du glaçage dépend fortement de la bonne utilisation du produit.

Dosage(s) :

300g sont nécessaires pour recouvrir un entremets d'environ 22cm de diamètre sur 4,5cm de hauteur, ou une bûche ou environ 6 petits entremets individuels.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

Sirop de glucose, eau, sucre, humectant E422 (soja), colorants issus d'extraits végétaux (pommes, carthame, concentré de citron), correcteurs d'acidité E330-E331, amidon modifié, épaississant E440ii, colorant E120, conservateur E202.

Détails sur les quantités : /

Détails sur les origines :

Sirop de glucose (Espagne, France, origine maïs), eau (Espagne), sucre (Espagne, France, Royaume-Uni), humectant E422 (Allemagne), colorants issus d'extraits végétaux (Pays-Bas), correcteurs d'acidité E330-E331 (Chine), amidon modifié (Amérique, France), épaississant E440ii (France), colorant E120 (Amérique du sud), conservateur E202 (Chine).

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 : P7014 **Désignation :** Glaçage miroir à chaud rouge 300g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1 005	KJ
	236	Kcal
Graisses	0	g
dont A.G saturés	0	g
Glucides	58	g
dont sucres	47	g
Protéines	0,1	g
Sel	0,1	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	PRESENCE
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	/
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	NON
PESCO-VEGETARIEN	NON
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	NON

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	NON
CASHER	NON

Infos / détails : Contient du E120. Données basées sur les indications du fabricant.

	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 : P7014 **Désignation :** Glaçage miroir à chaud rouge 300g

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'étiquette est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.

<p>Ce glaçage miroir rouge translucide sera parfait pour la finition de vos entremets de toutes formes ! Faites fondre directement dans le pot à 50°C au bain marie. Laissez refroidir tout en mélangeant délicatement jusqu'à 45°C (prenez soin de ne pas incorporer trop d'air au risque de voir apparaître des bulles sur le résultat final). Coulez le glaçage sur votre entremets congelé de manière uniforme. Plus les températures de fonte et d'application seront respectées, plus le glaçage sera brillant. Supporte la congélation. Ingrédients : Sirop de glucose, eau, sucre, humectant E422 (soja), colorants issus d'extraits végétaux (pommes, carthame, concentré de citron), correcteurs d'acidité E330-E331, amidon modifié, épaississant E440i, colorant E120, conservateur E202. Conserver à l'abri de la chaleur (max 22°C), de la lumière et de l'humidité. Évitez les chocs thermiques. Après ouverture, conserver au frais et utiliser rapidement. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.</p>	 <p>GLAÇAGE MIROIR à chaud 300G ROUGE</p> 	<p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g : Energie : 1005 kJ / 236 Kcal - Graisses : 0 g dont acides gras saturés : 0 g - Glucides : 58 g dont sucres : 47 g - Protéines : 0,1 g - Sel : 0,1 g.</p> <p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p> <p>   Réf : P7014</p> <p>Séparez les éléments avant de trier</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