

	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 : P7018 **Désignation :** Glaçage miroir à chaud noir 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 noir

Description :

Opaque et prêt à l'emploi, le glaçage miroir noir Patisdecor 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 légèrement cacaoté et conviendra donc parfaitement pour recouvrir les entremets à base de chocolat.



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 45°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 35°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 35°C sur l'entremets de manière uniforme, une couche suffit.
Le glaçage supporte la congélation.

Conseils d'utilisation :

Si vous estimez que la consistance du glaçage n'est pas assez fluide à 35°C, vous pouvez ajouter jusqu'à 5% d'eau. Il est important de respecter les températures de fonte car l'opacité du glaçage ainsi que sa brillance dépendent 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, sucre, eau, cacao maigre en poudre, humectant E422 (soja), épaississant E440ii, amidon modifié, acidifiant E330, conservateur E202, arôme.

Détails sur les quantités :

/

Détails sur les origines :

Sirop de glucose (maïs, blé), sucre (betterave à sucre, canne à sucre), eau, cacao maigre en poudre (fèves de cacao), humectant E422 (soja), épaississant E440ii, amidon modifié (maïs), acidifiant E330 (maïs), conservateur E202, arôme.

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 : P7018 **Désignation :** Glaçage miroir à chaud noir 300g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	1 193	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	282	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	2,9	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	0,4	g	Amidon	/ g
Glucides	62	g	Fibres alimentaires	/ g
dont sucres	49	g	Sodium	/ g
Protéines	1,3	g		
Sel	0,17	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	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	OUI
CASHER	NON

Infos / détails : 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°	3 sur 4

Référence : P7018 **Désignation :** Glaçage miroir à chaud noir 300g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Liquide visqueux, gélatineux
Odeur	Sucré, cacao
Couleur	Opaque, noir brillant
Goût	Sucré, cacao

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 100 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	/
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Levures	< 1 000 UFC/g
Moisissures	< 1 000 UFC/g
Levures & Moisissures	/
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 12 mois

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 (max. 22°C), de la lumière et de l'humidité. Evitez les chocs thermiques. Après ouverture, conserver au frais et utiliser rapidement.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Pot en verre transparent d'une capacité de 314mL et capsule noire en métal

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

GENCOD : 3 700 105 293 273

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	300
	Largeur :	/	cm	Poids brut (g) :	504
	Diamètre :	8,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	7,5	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 1,800

Longueur : 26 cm

Largeur : 17 cm

Hauteur : 11 cm

Poids brut (kg) : 3,123

	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 : P7018

Désignation : Glaçage miroir à chaud noir 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.

Ce glaçage miroir noir opaque sera parfait pour la finition de vos entremets de toutes formes ! Faites fondre directement dans le pot à 45°C au bain marie. Laissez refroidir tout en mélangeant délicatement jusqu'à 35°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, sucre, eau, cacao maigre en poudre, humectant E422 (eja), épaississant E440ii, amidon modifié, acidifiant E330, conservateur E202, arôme. 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.



**GLAÇAGE MIROIR
à chaud 300G
noir opaque**



Déclaration nutritionnelle pour 100 g : Énergie : 1193 kJ / 282 Kcal - Graisses : 2,9 g dont acides gras saturés: 0,4 g - Glucides: 62 g dont sucres: 49 g - Protéines: 1,3 g - Sel: 0,17g.

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Dellier
739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT

 **COUVERCLE**  **POT** 
Séparez les éléments avant de trier

Réf: P7018
 3 700105 293273

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