

	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 : P2033 **Désignation :** Cacao en poudre extra brut 200g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Chocolats

Sous-catégorie : Cacao, beurre de cacao et grué de cacao

Dénomination légale : Poudre de cacao alcalinisé

Description :

Brute, cette poudre de cacao possède une couleur rouge intense et lumineuse qui sera parfaite pour une utilisation en décoration : recouvrement de truffes, parsemage sur desserts, biscuits, macarons, etc.. Elle peut également être utilisée en incorporation dans les pâtes, biscuits mais aussi pour réaliser de délicieux chocolats chauds non sucrés.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Prêt à l'emploi, à utiliser dans l'état.

Conseils d'utilisation : A parsemer sur vos réalisations ou à incorporer dans vos préparations (pâtes, biscuits, macarons...)

Dosage(s) : Selon vos goûts et vos envies.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Poudre de cacao 100%.

Détails sur les quantités : Poudre de cacao (100%).

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) : Cacao : 100% / Matière grasse : 22-24%.

	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 : P2033 **Désignation :** Cacao en poudre extra brut 200g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	1 605	KJ	Acides gras mono-insaturés	7,5 g
	384	Kcal	Acides gras poly insaturés	0,7 g
Graisses	23	g	Polyols	0 g
dont A.G saturés	13,8	g	Amidon	8,4 g
Glucides	8,8	g	Fibres alimentaires	29,0 g
dont sucres	0,4	g	Sodium	0,162 g
Protéines	18,9	g		
Sel	0,04	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, soja, lait, œuf, fruits à coque, lupin et sulfites

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	OUI	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Halal et 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°	3 sur 4

Référence : P2033 **Désignation :** Cacao en poudre extra brut 200g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre, très volatile
Odeur	Chocolat, cacao
Couleur	Brun-rougeâtre
Goût	Chocolat, cacao

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 5 000 UFC/g
Entérobactéries	< 10 UFC/g
Coliformes	< 10 UFC/g
Escherichia coli	Absence dans 1g
Levures	< 50 UFC/g
Moisissures	< 50 UFC/g
Levures & Moisissures	/
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité : max 5%
Matière grasse totale sur sec : 22 - 24 %
pH : 7,7 - 8,1
Coques : max 1,75 %
Cendres : max 14,0%
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 24 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 des odeurs, de la chaleur et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Sachet Doypack® en monomatériau (PE) avec face et dos imprimés et fenêtre transparente au dos laissant apparaître le produit. La fermeture et l'étanchéité sont possibles grâce à un Zip plastique (PE) et une soudure réalisée après fermeture. Pratique, le zip plastique permet une utilisation fractionnée du produit.

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

GENCOD : 3 700 105 274 951

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	200
	Largeur :	13,0	cm	Poids brut (g) :	207
	Diamètre :	/	cm		
	Epaisseur :	7,0	cm		
	Hauteur :	21,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :		
Poids net (kg) :	1,200	Longueur :	31	cm
Poids brut (kg) :	1,362	Largeur :	21	cm
		Hauteur :	11	cm

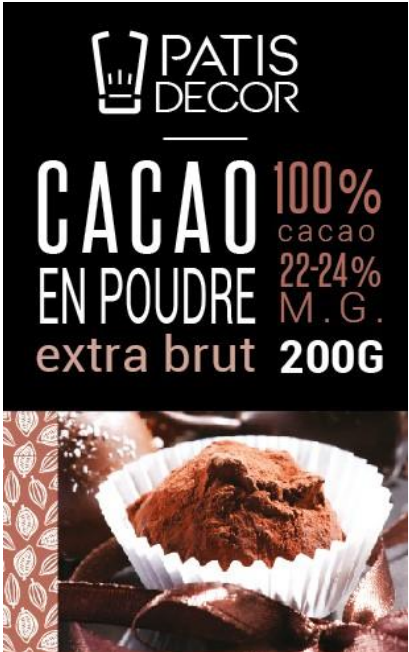
	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : P2033

Désignation : Cacao en poudre extra brut 200g

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.



PATIS DECOR

CACAO 100%
cacao
22-24%
M.G.
extra brut 200G

La poudre de cacao est parfaite en incorporation dans les pâtes, biscuits, macarons et en parsemage sur vos desserts et chocolats.

Ingédient : poudre de cacao 100%. Allergènes : peut contenir des traces de soja, oeuf, lait, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à l'abri des odeurs, de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit.

NL - Cacaopoeder. Ingédient : cacaopoeder. Allergenen: Kan sporen bevatten van soja, ei, melk, gluten, noten, sulfieten en lupine. Verwijderd houden van geuren, hitte en vochtigheid. Vermijd thermische schokken. Lotnummer/ ten minste houdbaar tot: zie product. EN - Cocoa powder. Ingredient: cocoa powder. May contain traces of soy, egg, milk, gluten, nuts, sulphites and lupin. Store in a cool and dry place. Batch number / best before: see packaging. IT - Cacao in polvere. Ingrediente: cacao in polvere. Può contenere tracce di soja, uovo, latte, glutine, frutta a guscio, solfiti e lupine. Conservare al riparo da luce, umidità e fonti di calore. Numero lotto e data di scadenza: vedere sul fondo della confezione.

Declaration nutritionnelle pour 100 g / Voedingswaardevermelding voor 100 gr / nutritional informations for 100 g / Valori tipici per 100 g: Energie/Energie/ Energy/ Energia: 1605 kJ / 384 Kcal - Grasses/Vet/en/Fat/Graasi: 23 g dont acides gras saturés/ waarvan verzadigde vetten/ Of which saturated/ Di cui saturi: 13,8 g - Glucides/Koolhydraten/Carbohydrates/Carboidrati: 8,8 g dont sucres/ waarvan suikers/ of which sugars/ di cui zuccheri: 0,4 g - Proteïnes/Eiwitten/Proteins/Proteine: 10,3 g - Sel /Zout/Salt/Sale: 0,04 g.

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

Réf : P2033



3 700105 274951

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