

	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 : P60 **Désignation :** Poudre de vanille Bourbon 5g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS
DECOR

Catégorie de produit : Epices, graines et fruits confits

Sous-catégorie : Vanille

Dénomination légale : Poudre de vanille Bourbon Madagascar

Description :

Parfumez et marquez visuellement toutes vos préparations avec la poudre de vanille Bourbon Patisdégor ! Issue de gousses de vanille de Madagascar, cette poudre est fabriquée à partir de gousses non épuisées : cela signifie avant leur broyage, les gousses contenaient encore toute la vanilline présente dans les gousses, qui donne le bon goût de vanille, ainsi que ses graines.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : A utiliser comme marquant aromatique.
A infuser dans vos préparations : pâtisseries, crèmes, biscuits, glaces, laitages...

Conseils d'utilisation : Idéal pour la pâtisserie en général : crèmes, biscuits, glaces, mousses, entremets...

Dosage(s) : Dosage selon vos goûts, l'intensité souhaitée et vos envies.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Gousses de vanille Bourbon de Madagascar entières broyées (100%)

Détails sur les quantités : Gousses de vanille Bourbon de Madagascar entières broyées (100%)

Détails sur les origines : Madagascar

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 : P60 **Désignation :** Poudre de vanille Bourbon 5g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	1 304	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	316	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	12,5	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	2,2	g	Amidon	/ g
Glucides	23,1	g	Fibres alimentaires	/ g
dont sucres	14	g	Sodium	/ g
Protéines	6,8	g		
Sel	0,19	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 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	Produit non issu d'OGM : il n'entre donc pas dans le champ d'application des règlements n°1829 et 1830/2003.
Irradiation	/
Ionisation	Aucun de traitement ionisant n'a été appliqué sur le produit.
Résidus chimiques	Contaminants : conforme aux règlements européens n°1831/2003 et 629/2008 et leurs amendements successifs. Pesticides : conforme aux règlements n°396/2005 et 178/2006 et leurs amendements successifs.
Résidus physiques	/
Autres	Conforme à la norme NF ISO 5565-1

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	OUI	NON	La matière première est certifiée Halal et Casher.
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 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 : P60 **Désignation :** Poudre de vanille Bourbon 5g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre fine
Odeur	Vanille (notes balsamiques, boisées)
Couleur	Noir/brun
Goût	Vanille (notes balsamiques, boisées)

Caractéristiques microbiologiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques :

Aflatoxine B1 : < 5 µg/kg
Aflatoxines totales : < 10 µg/kg
Ochratoxine A : < 15 µg/kg
HAP - Benzo(a)pyrène : 10 µg/kg de MG
HAP - Somme HAP4 : 50 µg/kg de MG
Plomb : < 0,5mg/kg
Cadmium : < 0,5mg/kg
Mercure : < 0,1mg/kg
Arsenic : < 0,1mg/kg
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 36 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, de la lumière, de l'humidité et des odeurs étrangères.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Pot en verre transparent d'une capacité de 40mL et capsule noire en métal

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

GENCOD : 3 700 105 289 269

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	5
	Largeur :	/	cm	Poids brut (g) :	72
	Diamètre :	4,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	5,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 0,03

Longueur : 15,5 cm

Largeur : 10 cm

Hauteur : 5,5 cm

Poids brut (kg) : 0,464

	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 : P60 **Désignation :** Poudre de vanille Bourbon 5g

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