

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 18	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS BIOLOGIQUES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

**Référence :** B661 **Désignation :** Sucre de coco biologique 250g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :** 

**Catégorie de produit :** Sucres & dérivés

**Sous-catégorie :** Sucres divers

**Dénomination légale :** Sucre de coco (fleur) biologique

**Description :**

Issu de l'agriculture biologique, le sucre de coco PatisdécorBIO s'utilise comme du sucre blanc, du sucre brun ou du sucre de canne complet. Il possède une couleur brune et un goût de caramel qui fait de lui un sucre exceptionnel.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** A utiliser dans l'état.

**Conseils d'utilisation :** Cuisine en générale, pâtisseries, etc...  
Dans vos préparations, remplacez le sucre blanc par le sucre de coco afin d'avoir une note de caramel en plus.

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

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Nectar de fleur de coco\* (coco nucifera).  
\* Issu de l'agriculture biologique.

**Détails sur les quantités :** Nectar de fleur de coco\* (coco nucifera) (100%)

**Détails sur les origines :** Indonésie

**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 18	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS BIOLOGIQUES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	2 sur 4

**Référence :** B661 **Désignation :** Sucre de coco biologique 250g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 624	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	382	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	0,6	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0,3	g	Amidon	/	g
Glucides	93	g	Fibres alimentaires	1	g
dont sucres	86	g	Sodium	/	g
Protéines	1,2	g			
Sel	0,19	g			

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	TRACES
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	TRACES
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	TRACES
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	TRACES
<b>Mollusques</b> 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 lait, soja, gluten, œuf, fruits à coque, sulfites et lupin.

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	Sans OGM selon les règlements CE n°834/2007 et n°889/2008
Irradiation	/
Ionisation	Sans ionisation selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Résidus chimiques	Contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines...) : conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Résidus physiques	/
Autres	Garanti sans nanotechnologies et nanomatériaux.

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	OUI	Organisme de contrôle : ECOCERT
Produit fini Patisdécor	NON	NON	OUI	Code de l'organisme de contrôle : FR-BIO-01

##### 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 18	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS BIOLOGIQUES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

**Référence :** B661 **Désignation :** Sucre de coco biologique 250g

## 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.



**INGRÉDIENTS :** Nectar de fleur de coco\* (coco nucifera).  
\*Issu de l'agriculture biologique. Allergènes : peut contenir des traces de soja, lait, gluten, sulfites, œuf, fruits à coque et lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot : voir produit / Produit non soumis à DDM.

**NL - Biologische kokossuiker. Ingrediënt:** kokosbloesnectar\* (coco nucifera). \*Afkomstig uit de biologische landbouw. Allergenen: kan sporen bevatten van soja, melk, gluten, sulfiet, ei, noten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer : zie product. Geen vervaldatum.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g /Voedingswaardevermelding voor 100 g :	
Energie/Energie :	1624 kJ / 382 Kcal
Graïsses/Vet :	0,6 g dont acides gras saturés/waarvan verzadigd:
0,3 g - Glucides/Koolhydraten :	93 g dont sucres/waarvan suikers:
86 g - Protéïnes/Eiwitten:	1,2 g - Sel/Zout : 0,19 g.

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

Réf : B661  
3 700105 284752

### Logos présents sur étiquetage produit :

1- Agriculture NON-UE



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