	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 :** P2014 **Désignation :** Préparation bavarois citron 100g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Préparations pour gâteaux

**Sous-catégorie :** Préparations bavarois

**Dénomination légale :** Préparation à réhydrater pour mousse.

### Description :

Gourmande et possédant un bon goût de citron, la préparation à réhydrater pour bavarois Patisdécor sera parfaite pour réaliser de délicieuses mousses et autres garnitures (entremets, charlottes, bavarois...). Stable à la congélation et à la décongélation, c'est un produit gain de temps qui permet de réaliser environ 700g de mousse bavaroise. Pratique, il suffit d'ajouter un peu d'eau et de la crème fouettée non sucrée pour l'obtenir.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** A reconstituer avant utilisation :  
 1- Mélanger la préparation avec 100g d'eau.  
 2- Incorporer le mélange dans 500g de crème fouettée non sucrée.  
 3- Utiliser la bavaroise obtenue immédiatement et rapidement.

**Conseils d'utilisation :** Réalisation d'une mousse pour confectionner des bavarois, mousses, charlottes et entremets.

**Dosage(s) :** 100g de poudre pour 100g d'eau et 500g de crème fouettée non sucrée

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Sucre, glucose, gelatine (bœuf), jus de citron en poudre (22,8%), acidifiant E330, arôme naturel, sel.


**Détails sur les quantités :** Sucre, glucose, gelatine (bœuf), poudre de jus de citron (22,80%), acidifiant E330, arôme naturel, sel.

**Détails sur les origines :** Sucre (betterave sucrière), glucose (blé, maïs), gelatine (bœuf), poudre de jus de citron, acidifiant E330 (chimique, mélasse), arôme naturel, sel (minéral).

### 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 :** P2014 **Désignation :** Préparation bavarois citron 100g

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

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 609	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	379	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	0,02	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0	g	Amidon	/	g
Glucides	85	g	Fibres alimentaires	0,32	g
dont sucres	81	g	Sodium	/	g
Protéines	7,6	g			
Sel	0,17	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 gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque, sulfites et lupin

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

##### GARANTIES :

OGM	Ce produit est non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003.
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	Le produit est conforme aux règlements CE n°396/2005, 178/2006 et 149/2008 et leurs modifications.
Résidus physiques	/
Autres	Respecte les teneurs maximales en contaminants (règlement 1881/2006)

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Halal.
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

###### Convient pour les régimes alimentaires :


VEGETARIEN	NON
PESCO-VEGETARIEN	NON
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	NON

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	OUI
CASHER	NON

##### 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°	4 sur 4

**Référence :** P2014      **Désignation :** Préparation bavarois citron 100g

## 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