	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 :** P2013      **Désignation :** Préparation bavarois fraise 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 fraise, 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 fraise en granulés (26,5%), acidifiant E330, morceaux de fraises séchées (10%), colorant issu d'extraits végétaux (betterave), arôme naturel, sel.

**Détails sur les quantités :** Sucre, glucose, gelatine (bœuf), jus de fraise en granulés (26,5%), acidifiant E330, morceaux de fraises séchées (10%), colorant issu d'extraits végétaux (betterave), arôme naturel, sel.

**Détails sur les origines :** Sucre (betterave sucrière), glucose (maïs, blé), gelatine (bœuf), jus de fraise en granulés, acidifiant E330 (chimique, mélasse), morceaux de fraises séchées, colorant issu d'extraits végétaux (betterave), 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 :** P2013 **Désignation :** Préparation bavarois fraise 100g

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

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires		
Energie	1 650	KJ	Acides gras mono-insaturés	/	g
	388	Kcal	Acides gras poly insaturés	/	g
Graisses	0,15	g	Polyols	/	g
dont A.G saturés	0,02	g	Amidon	/	g
Glucides	87	g	Fibres alimentaires	0,2	g
dont sucres	85	g	Sodium	/	g
Protéines	8,1	g			
Sel	0,18	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 :** P2013      **Désignation :** Préparation bavarois fraise 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.



**Utilisation :** réalisation de bavarois, mousses, charlottes, entremets. Mélanger 100 g de la préparation avec 100 g d'eau. Incorporer ensuite dans 500 g de crème fouettée non sucrée. Utiliser immédiatement. **Ingédients :** sucre, glucose, gélatine (boeuf), jus de fraise en granulés (26,5%), acidifiant E330, morceaux de fraise (10%), colorant issu d'extraits végétaux, arômes naturels, sel. **Allergènes :** peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coque, sulfites, lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet. **NL - Preparaat aardbeienbavarois 100g.** **Gebruik :** met dit preparaat kunt u bavarois, moes, charlottes, desserts maken. Meng 100 g van het preparaat met 100 g water. Voeg vervolgens 500 g ongezoete slagroom toe. Direct gebruiken. **Ingrediënten :** suiker, glucose, gelatine (rundvlees), gegranuleerd aardbeiensap (26,5%), voedingszuur E330, aardbeistukjes (10%), kleurstof uit plantextracten, natuurlijke aroma's, zout. **Allergenen :** kan sporen bevatten van soja, melk, ei, gluten, noten, sulfieten, lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie pakket.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Voedingswaardevermelding voor 100g - Energie/Energie : 1650 kJ / 388 Kcal - Graisses/Vetten : 0,15 g dont acides gras saturés/Dwaaran verzadigde vetten : 0,02 g - Glucides/Koolhydraten : 87 g dont sucres/waarvan suikers : 85 g - Protéines/Eiwitten : 8,1 g - Sel/Zout : 0,18 g

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

Réf : P2013  
3 700 105 234 269

*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