



| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P2017 **Désignation :** Préparation bavarois passion 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 fruit de la passion, 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, orange et fruit de la passion en poudre (42,13%), gélatine (bœuf), morceaux de pêches (16,24%), arôme naturel, acidifiant E330, sel.


Détails sur les quantités : Sucre, glucose, orange et fruit de la passion en poudre (42,13%), gélatine (bœuf), morceaux de pêches (16,24%), arôme naturel, acidifiant E330, sel.

Détails sur les origines : Sucre (betterave sucrière), glucose (maïs, blé), orange et fruit de la passion en poudre, gélatine (bœuf), morceaux de pêches, arôme naturel, acidifiant E330 (chimique, mélasse), 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 : P2017 **Désignation :** Préparation bavarois passion 100g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

| Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011) | | | Informations complémentaires | | |
|--|-------|------|------------------------------|------|---|
| Energie | 1 565 | KJ | Acides gras mono-insaturés | / | g |
| | 368 | Kcal | Acides gras poly insaturés | / | g |
| Graisses | 0,06 | g | Polyols | / | g |
| dont A.G saturés | 0 | g | Amidon | / | g |
| Glucides | 82 | g | Fibres alimentaires | 0,41 | g |
| dont sucres | 77 | g | Sodium | / | g |
| Protéines | 8,3 | g | | | |
| Sel | 0,17 | 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, 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 :

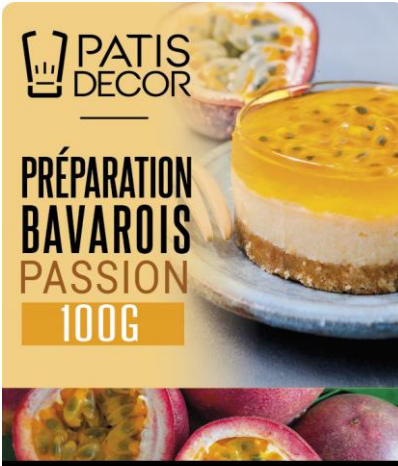
Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|-----------|------------------------|------------|
|  | 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 : P2017 **Désignation :** Préparation bavarois passion 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'étiquette 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. **Ingredients :** sucre, glucose, orange et fruit de la passion en poudre (42,13%), gélatine (bœuf), morceaux de pêche (16,24%), arôme naturel, acidifiant E330, 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 passievuchtenbavarois 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, sinaasappel en passievuchtenpoeder (42,13%), gelatine (rundvlees), perzikstukjes (16,24%), natuurlijk aroma, voedingszuur E330, zout. **Allergenen:** kan sporen bevatten van soja, melk, ei, gluten, noten, sulfieten, lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Ten minste houdbaar tot: zie pakket.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Voedingswaardevermelding voor 100g - Energie/Energie : 1555 kJ / 369 Kcal - Grasses/Vetten : 0,06 g dont acides gras saturés/waaraan verzadigde vetten : 0 g - Glucides/Koolhydraten : 82 g dont sucrés/waaraan suikers : 77 g - Protéines/Eiwitten : 8,3 g - Sel /Zout : 0,17 g.

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

Réf : P2017
3 700 105 234 306

*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 |