

Code article:	1-42-004129	Page:	1/5
Ident/Release:	F4059/005		
Identification produit:	Vaniluxe 200 - Arôme Vanille 1 L		



Déclaration

Dénomination légale:	Vaniluxe 200 - Arôme vanille et colorant - Mélange d'arôme et de colorant pour denrées alimentaires.
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans conservateurs. Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques:	DECLARATION SUR PRODUIT FINI : Arôme, colorant : E150b ou arôme vanille, colorant : E150b.
Poids net:	1 L
Nomenclature douanière:	2106909260
Information obligatoire relative aux additifs:	Contient : Coumarine (<1 mg/kg)
Instructions de conservation du produit:	À consommer rapidement après ouverture., A conserver au frais après ouverture.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 24 mois
Unité de conditionnement:	Bouteille de 1L



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-004129	Page:	2/5
Ident/Release:	F4059/005		
Identification produit:	Vaniluxe 200 - Arôme Vanille 1 L		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3660085091620	03506170002242	/	03027031014278
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	12	120	600
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	10	50
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1268 G	15,216 KG	152,16 KG	760,8 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1342 G	16,104 KG	161,04 KG	805,2 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	8,4	34,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8,4	26,2	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	26,1	27,5	27,5	152,5

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sirop de glucose		
eau		
préparations aromatisantes		
colorant (E 150b)		
0,5% alcool éthylique		
substances aromatisantes		
épaississant (E 415)		
substances aromatisantes naturelles		

Liste d'ingrédients

Z17297 / 001

sirop de glucose, eau, préparations aromatisantes, colorant (E 150b), 0,5% alcool éthylique, substances aromatisantes, épaississant (E 415), substances aromatisantes naturelles



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-004129	Page:	3/5
Ident/Release:	F4059/005		
Identification produit:	Vaniluxe 200 - Arôme Vanille 1 L		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Dosage conseillé : 5 à 15 g/kg - Agiter avant emploi.

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	982	12
Energie	kcal	231	12
Matières grasses	g	0,1	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	56	22
- Sucres	g	48	53
Fibres alimentaires	g	0,3	
Protéines	g	0,2	< 1
Sel	g	0,23	4

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-004129	Page:	4/5
Ident/Release:	F4059/005		
Identification produit:	Vaniluxe 200 - Arôme Vanille 1 L		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-004129	Page:	5/5
Ident/Release:	F4059/005		
Identification produit:	Vaniluxe 200 - Arôme Vanille 1 L		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum
E. Coli	dans 1g		100
S. aureus	UFC/g		100
Salmonelles	dans 25 g		0
Moisissures	UFC/g		1000
Levures	UFC/g		1000
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100000

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>