Fiche technique

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

Code article:	**1-42-011081**	Page:	1/5
Ident/Release:	**F5042/005**		
Identification produit:	**Glaçage Miroir à chaud Neutre 3 kg**		

Description du produit:	Glaçage Miroir à chaud neutre

Déclaration

Dénomination légale:	Glaçage Miroir à chaud neutre - Prêt à l'emploi
Remarque règlementaire:	Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques:	Avantages produits : - polyvalent, bonne couverture de toutes les surfaces (angulaires et rondes) - Aspect brillant en froid positif et négatif. - Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtissiers. - Flexibilité du produit : peut être mélangé aux Décors Pailletés ancel, coloré et aromatisé. - Supporte la congélation.
Poids net:	3 kg
Nomenclature douanière:	2106909849
Instructions de conservation du produit:	Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin: mois/année 18 mois
Unité de conditionnement:	Seau de 3 kg

Fiche technique

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

Informations logistiques

		Unité Consommation *Consummer Unit*	Unité d'expédition *Case*	Couche *Layer*	Palette *Palett*
GTIN	*GTIN*	3506170012036	03506170012043	/	03506170012050
Nombre UC	*Number of CU*	1	1	20	100
Nombre UE	*Number of cases*	/	1	20	100
Nombre Couche	*Number of layers*	/	/	1	5
Poids net	*Net weight*	3000 G	3 KG	60 KG	300 KG
Poids brut	*Gross weight*	3170 G	3,17 KG	63,4 KG	342 KG
Longueur (cm)	*Length (cm)*	22,5	22,5	120	120
Largeur (cm)	*Width (cm)*	22,5	22,5	80	80
Hauteur (cm)	*Height (cm)*	13,1	13,1	13,1	83

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sirop de glucose	Espagne, France, Hongrie, Roumanie, Serbie, Ukraine	Mais, blé
eau		
sucre	Espagne	Beet or Cane
humectant (glycérol (contient **SOJA**))		
correcteurs d'acidité (E 330, E 331)	Chine	Mais
amidon modifié	France	Mais
stabilisant (pectines)	France	pomme, citron
conservateur (E 202)	Chine	synthèse

Liste d'ingrédients

Z21563 / 001

sirop de glucose, eau, sucre, humectant (glycérol (contient **SOJA**)), correcteurs d'acidité (E 330, E 331), amidon modifié, stabilisant (pectines), conservateur (E 202)

Fiche technique

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

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Utilisation à chaud sur toutes formes d'entremets (bombées, angulaires, verticales) : Faites fondre à 50°C et appliquez idéalement à 45°C maximum sur un entremets congelé. Le glaçage fige et reste brillant en froid positif et négatif.

		Produit prêt à l'emploi	
	Unité	**100G**	**GDA (%)**
Energie	kJ	1012	12
Energie	kcal	238	12
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	59	23
- Sucres	g	48	53
Fibres alimentaires	g	0,5	
Protéines	g	0,0	0
Sel	g	0,10	2

* % 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.

Fiche technique

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

Code article:	**1-42-011081**	Page:	4/5
Ident/Release:	**F5042/005**		
Identification produit:	**Glaçage Miroir à chaud Neutre 3 kg**		

Allergènes

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

Fiche technique

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

Code article:	**1-42-011081**	Page:	5/5
Ident/Release:	**F5042/005**		
Identification produit:	**Glaçage Miroir à chaud Neutre 3 kg**		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	☐	☒
contient du porc	☐	☒
contient du boeuf	☐	☒
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	☒	☐
adapté aux végétaliens	☒	☐
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒
Ovo-végétariens	☒	☐
Lacto-végétariens	☒	☐