



Fiche technique

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Artur-Ladebeck-Str. 100
33647 Bielefeld
Tél: +49 (0)521/155-0

Code article:	1-42-011715	Page:	1/5
Ident/Release:	HW2022/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Ivoire 3 kg		



Déclaration

Dénomination légale: Glaçage Miroir à chaud ivoire, prêt à l'emploi.
Remarque réglementaire: 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: Prêt à l'emploi
Avantages produits :
- Bonne tenue et couverture des surfaces rondes : dômes, bûches.
- Aspect brillant en froid positif et négatif.
- Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.
- Flexibilité du produit : peut être coloré et aromatisé
- Supporte la congélation

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 le: 12 mois
Unité de conditionnement: Seau de 3 kg



Fiche technique

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Artur-Ladebeck-Str. 100
33647 Bielefeld
Tél: +49 (0)521/155-0

Code article:	1-42-011715	Page:	2/5
Ident/Release:	HW2022/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Ivoire 3 kg		

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>	3506170015471	03506170015488	/	03506170015495
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	20	100
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	20	100
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	3000 G	3 KG	60 KG	300 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	3130 G	3,13 KG	62,6 KG	338 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22	22	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	22	22	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	13,5	13,5	13,5	82

Liste d'ingrédients

HW2022-004

sirop de glucose, eau, sucre, **LAIT** concentré (**LAIT** entier, sucre, **LACTOSE**), huile de noix de coco, humectant (glycérol (**SOJA**)), **LAIT** écrémé en poudre, gélatine bovine, amidon modifié, conservateur (E 202), acidifiant (E 330), protéines de **LAIT**, arôme



Fiche technique

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Artur-Ladebeck-Str. 100
33647 Bielefeld
Tél: +49 (0)521/155-0

Code article:	1-42-011715	Page:	3/5
Ident/Release:	HW2022/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Ivoire 3 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Prêt à l'emploi, s'utilise à chaud : faire fondre à 45°C et appliquer idéalement à 30°C maximum sur un entremets congelé. Une température d'application trop élevée réduit son opacité. Si vous estimez que la consistance du glaçage n'est pas assez fluide à 30°C, vous pouvez ajouter jusqu'à 5% d'eau

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100g	GDA (%)
Energie	kJ	1141	14
Energie	kcal	270	14
Matières grasses	g	4,1	6
- Acides gras saturés	g	3,1	16
Glucides	g	55	21
- Sucres	g	46	51
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	3,6	7
Sel	g	0,10	2
- Acide gras trans	g	0,0	

* % 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

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
 Artur-Ladebeck-Str. 100
 33647 Bielefeld
 Tél: +49 (0)521/155-0

Code article:	1-42-011715	Page:	4/5
Ident/Release:	HW2022/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Ivoire 3 kg		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Glycerol
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Skimmed milk powder ; Milk proteins
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"/>		



Fiche technique

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Artur-Ladebeck-Str. 100
33647 Bielefeld
Tél: +49 (0)521/155-0

Code article:	1-42-011715	Page:	5/5
Ident/Release:	HW2022/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Ivoire 3 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	cfu/g			absence
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>