



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002199</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F4318/004</b>		
Identification produit:	<b>Baking Powder - Poudre à lever PF</b>		



### Déclaration

Dénomination légale: Baking powder - Poudre à lever (levure chimique)  
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: Il est déconseillé de mélanger Baking powder à des ingrédients liquides ou chauds. Pour préparer vos pâtes à choux, incorporez Baking Powder en dernier, lorsque la pâte est refroidie.  
Poids net: 5 kg  
Nomenclature douanière: 2102300000  
Instructions de conservation du produit: À conserver dans un endroit sec et frais. .  
Taux de TVA applicable: Taux réduit  
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 30 mois  
Unité de conditionnement: Carton de 5 kg



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002199</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F4318/004</b>		
Identification produit:	<b>Baking Powder - Poudre à lever PF</b>		

### 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>	3027030001743	03027030001743	/	03027031014070
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	24	120
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	24	120
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	5000 G	5 KG	120 KG	600 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	5165 G	5,165 KG	123,96 KG	644,8 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	24,5	24,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	15,5	15,5	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	30	30	30	165

### Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
--------------------------------	----------------------	-------------------

poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium)

amidon de maïs

Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**

### Liste d'ingrédients

**Z16850 / 003**

poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), amidon de maïs, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002199</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F4318/004</b>		
Identification produit:	<b>Baking Powder - Poudre à lever PF</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

**Préparation** Tamisez toujours soigneusement Baking Powder avec la farine.  
Préparez votre pâte selon votre recette habituelle.

Conseils pratiques : il est déconseillé de mélanger directement Baking Powder à des ingrédients liquides ou chauds. Pour préparer vos pâtes à choux, incorporez Baking Powder en dernier, lorsque la pâte est refroidie.

**Ingrédients** Proportion de baking powder pour 1 kg de farine :  
30 g de baking powder en dosage standard  
12 g de baking powder pour sablés et petits beurre  
18 g de baking powder pour pâte à choux et chouquettes  
24 à 30 g de baking powder pour cakes, madeleines, gâteaux secs, beignets  
30 à 36 g de baking powder pour croquets

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	386	5
Energie	kcal	91	5
Matières grasses	g	0,1	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	22	8
- Sucres	g	0,0	0
Protéines	g	0,1	< 1
Sel	g	31,7	528

\* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 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:	<b>1-42-002199</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F4318/004</b>		
Identification produit:	<b>Baking Powder - Poudre à lever PF</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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"/>		= 2,54 mg/kg



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002199</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F4318/004</b>		
Identification produit:	<b>Baking Powder - Poudre à lever PF</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie 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 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"/>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>