

Code article:	1-42-010687	Page:	1/5
Ident/Release:	F2781/004		
Identification produit:	Colorant naturel rouge		



Description du produit: Substance colorante d'origine naturelle adaptée à l'utilisation en boulangerie-pâtisserie (boulangerie fine).

Déclaration

Dénomination légale: Colorant rouge

Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : la substance colorante est d'origine naturelle
Représentations possibles sur le packaging : /

En accord avec les réglementations CE N° 1333/2008 et UE N°232/2012, la quantité maximale autorisée dans les produits de boulangerie fine est de 20 g/kg de masse

Colorant pour denrées alimentaires.
Non destiné à la vente au détail.
Produit réservé à un usage professionnel.

Fabricant: Condifa S.A.S.
28-30, rue La Fayette
- BP 80035 -
F - 67023 STRASBOURG Cedex 1

Nomenclature douanière: 2106909260

Taux de TVA applicable: 20 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)
À conserver au frais après ouverture.

Unité de conditionnement: Bouteille de 0,5 L

GTIN UC: 3506170010261

GTIN Carton: 03506170010278

GTIN Palette: 03506170010285



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010687	Page:	2/5
Ident/Release:	F2781/004		
Identification produit:	Colorant naturel rouge		

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>	3506170010261	03506170010278	/	03506170010285
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	150	1200
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	25	200
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	502 G	3,012 KG	75,3 KG	602,4 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	546 G	3,399 KG	84,975 KG	704,8 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	7,5	23,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,5	15,7	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	18,7	20	20	175

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

eau	
colorant (carmin)	animal
correcteur d'acidité (acide citrique)	Mais
conservateur (sorbate de potassium)	synthèse

Liste d'ingrédients

Z19129 / 002

eau, colorant (carmin), correcteur d'acidité (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium)

Code article:	1-42-010687	Page:	3/5
Ident/Release:	F2781/004		
Identification produit:	Colorant naturel rouge		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Masse jaune à cuire type génoise : 5 à 20 g/kg
Chantilly / Mousse / Crème pâtissière : 5 à 20 g/kg
Macaron : 5 à 20 g/kg
Pâte d'amande : 5 à 20 g/kg

Agiter avant emploi

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	47	1
Energie	kcal	11	1
Matières grasses	g	0,5	1
- Acides gras saturés	g	0,2	1
Glucides	g	1,0	< 1
- Sucres	g	0,9	1
Protéines	g	0,5	1
Sel	g	0,29	5

* 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.

Code article:	1-42-010687	Page:	4/5
Ident/Release:	F2781/004		
Identification produit:	Colorant naturel rouge		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	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"/>		
- lactose	<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:	1-42-010687	Page:	5/5
Ident/Release:	F2781/004		
Identification produit:	Colorant naturel rouge		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum
Enterobactéries	UFC/g		100
E. Coli	UFC/g		10
S. aureus	UFC/g		10
Salmonelles	dans 25 g		0
Moisissures	UFC/g		100
Levures	UFC/g		100
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		10 000

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"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>