

Code article:	<b>1-42-010689</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3881/004</b>		
Identification produit:	<b>Colorant jaune</b>		



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

### Déclaration

Dénomination légale: Colorant jaune  
Colorant pour denrées alimentaires.

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

Non destiné à la vente au détail.  
Produit réservé à un usage professionnel.

DECLARATION SUR LE PRODUIT FINI  
colorant (E160a)  
ou  
colorant (caroténoïdes)

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

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

Nomenclature douanière: 2106909260

Instructions de conservation du produit: Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec.  
À conserver au frais après ouverture.

Taux de TVA applicable: 20 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois

Unité de conditionnement: Bouteille de 0,5 Litre

GTIN UC: 3506170010322

GTIN Carton: 03506170010339

GTIN Palette: 03506170010346



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-010689</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3881/004</b>		
Identification produit:	<b>Colorant jaune</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>	3506170010322	03506170010339	/	03506170010346
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 (caroténoïdes)	carotte, végétal
correcteur d'acidité (acide citrique)	synthèse
conservateur (sorbate de potassium)	Mais

### Liste d'ingrédients

#### Z19131 / 003

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

Code article:	<b>1-42-010689</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3881/004</b>		
Identification produit:	<b>Colorant jaune</b>		

**Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles**

Préparation Selon l'intensité de couleur souhaitée :

Masse jaune à cuire type génoise : 5 à 40 g/kg  
Chantilly / Mousse / Crème pâtissière : 5 à 40 g/kg  
Macaron : 5 à 40 g/kg  
Pâte d'amande : 5 à 20 g/kg

Agiter avant emploi

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	66	1
Energie	kcal	16	1
Matières grasses	g	1,0	1
- Acides gras saturés	g	0,3	2
Glucides	g	1,0	< 1
- Sucres	g	1,0	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:	<b>1-42-010689</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3881/004</b>		
Identification produit:	<b>Colorant jaune</b>		

## 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:	<b>1-42-010689</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3881/004</b>		
Identification produit:	<b>Colorant jaune</b>		

**Critères microbiologiques**

	Unité	Minimum	Maximum
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 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"/>