



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011125</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>HW1797/001</b>		
Identification produit:	<b>Glaçage Miroir à chaud saveur caramel</b>		

### Déclaration

Dénomination légale:	Glaçage Miroir à chaud saveur caramel Prêt à l'emploi
Remarque réglementaire:	Usage réservé aux professionnels
Fabricant:	Condifa S.A.S 28-30 rue La Fayette BP 80035 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. - Supporte la congélation
Nomenclature douanière:	2106909849
Instructions de conservation du produit:	Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec. Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement
Taux de TVA applicable:	5,5 %
Date de péremption:	12 mois
Unité de conditionnement:	Seau de 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>	3506170012319	03506170012333	/	03506170012357
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	22	110
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	22	110
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	3000 g	3 kg	66 kg	330 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	3100 g	3,1 kg	68,2 kg	366 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22,5	22,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	22,5	22,5	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	13,1	13,1	13,1	83



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011125</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>HW1797/001</b>		
Identification produit:	<b>Glaçage Miroir à chaud saveur caramel</b>		

### Liste d'ingrédients

HW 1797-001

sirop de glucose, sucre, eau, épaississant (amidon modifié), humectant: glycérine (contient **SOJA**), huile de coprah, gélatine bovine, colorants (E 150d, E 171, E 102, E 129), arôme, conservateur (E 202), protéines de **LAIT**, acidifiant (acide citrique)

### 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.

	Unité	Portion 100G	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1123	13
Energie	kcal	265	13
Matières grasses	g	2,4	3
- Acides gras saturés	g	2,2	11
Glucides	g	59	23
- Sucres	g	49	54
Protéines	g	1,4	3
Sel	g	0,43	7

\* 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>1-42-011125</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>HW1797/001</b>		
Identification produit:	<b>Glaçage Miroir à chaud saveur caramel</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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		glycérine
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"/>		protéines de LAIT
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		=6,36 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>1-42-011125</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>HW1797/001</b>		
Identification produit:	<b>Glaçage Miroir à chaud saveur caramel</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g		10 000	
E. Coli	UFC/g		10	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		1000 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

### Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
°Brix (extrait)	°Brix	66		70	
pH		5,30		5,80	

### 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"/>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>