



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011226	Page:	1/5
Ident/Release:	F5963/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Rouge		



Déclaration

Dénomination légale: Glaçage Miroir à chaud Rouge
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: Avantages produits :
- polyvalent, bonne couverture de toutes les surfaces (angulaires et rondes)
- Aspect brillant en froid positif et négatif.
- Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.
- Flexibilité du produit : peut être mélangé aux Décors Pailletés ancel
- Supporte la congélation.

Nomenclature douanière: 2106909849

Information obligatoire relative aux additifs: E129 : Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

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: A consommer de préférence avant fin: mois/année 18 mois

Unité de conditionnement: Seau de 3 kg

GTIN UC: 3506170012951

GTIN Carton: 03506170012968

GTIN Palette: 03506170012975



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011226	Page:	2/5
Ident/Release:	F5963/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud 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>	3506170012951	03506170012968	/	03506170012975
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>	3170 G	3,17 KG	63,4 KG	342 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

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
sirop de glucose	Mais, blé
eau	
sucre	canne à sucre, betterave à sucre
humectant (glycérol (contient SOJA))	colza, Soja
stabilisant (pectines)	agrumes
correcteurs d'acidité (E 330, E 331)	Mais
amidon modifié	Mais
conservateur (E 202)	synthèse
colorant (E 129)	synthèse

Liste d'ingrédients

Z23378 / 002

sirop de glucose, eau, sucre, humectant (glycérol (contient **SOJA**)), stabilisant (pectines), correcteurs d'acidité (E 330, E 331), amidon modifié, conservateur (E 202), colorant (E 129)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011226	Page:	3/5
Ident/Release:	F5963/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Rouge		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Prêt à l'emploi, s'utilise à chaud : faire fondre à 50°C et appliquer idéalement à 45°C maximum sur un entremets congelé.

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1004	12
Energie	kcal	236	12
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	59	23
- Sucres	g	49	54
Protéines	g	0,0	0
Sel	g	0,50	8

* 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:	1-42-011226	Page:	4/5
Ident/Release:	F5963/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		humectant (glycérine)
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"/>		=0,41 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:	1-42-011226	Page:	5/5
Ident/Release:	F5963/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir à chaud Rouge		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g		10	
E. Coli	UFC/g		3	
S. aureus	UFC/g		10	
Moisissures	UFC/g		100	
Levures	UFC/g		100	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1000	
Levure Osmotolérante	UFC/g		50	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
°Brix (extrait)	°Brix	61		65	refractometer
pH		3,5		4,10	

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"/>