



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011413</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>HW1800/007</b>		
Identification produit:	<b>Spray Velours Jaune 0,5 L</b>		



Description du produit: Spray beurre de cacao de couleur jaune

### Déclaration

Dénomination légale: Spray velours jaune - Préparation colorante à base de beurre de cacao.

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:

Avantages produits :

- Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sans chauffe ni équipement spécifique.
- Polyvalent : s'utilise sur des entremets congelés (à base de mousse, de glace, recouverts de pâte d'amandes ou de décors en chocolat)
- Flexible : permet un décor à la pièce, idéal pour les petites séries
- Qualitatif : contient uniquement du beurre de cacao (et des colorants pour les versions colorées)
- Bel effet perlé : diffusion optimisée pour un effet velours maximum
- Bonne tenue en froid positif et négatif
- Rendement : 1 aérosol permet de décorer environ 50 pièces individuelles.

#### RECOMMANDATIONS !

Aérosol extrêmement inflammable. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir à l'écart de la chaleur/des étincelles/des flammes nues/des surfaces chaudes. Ne pas fumer. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Récipient sous pression : ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Ne pas respirer les aérosols. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C/122 °F. Utiliser seulement dans des zones bien ventilées.

Eliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation locale. Tenir hors de portée des enfants. Sans une aération suffisante la formation de vapeurs explosives est possible. Ne pas utiliser à proximité d'une source de chaleur. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel il est destiné.

Instructions de conservation du produit: Conserver à température ambiante., A conserver au sec.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

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

Unité de conditionnement: Bombe aérosol de 500 ml

Nomenclature douanière: 2106909849



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011413</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>HW1800/007</b>		
Identification produit:	<b>Spray Velours Jaune 0,5 L</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>	3506170014047	03506170014054	/	03506170014061
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	174	870
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	29	145
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	500 G	3 KG	87 KG	435 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	534 G	3,3 KG	95,7 KG	488,5 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6,5	27,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	6,5	10,1	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	24	24,2	24,2	141

### Liste d'ingrédients

HW1800-007

beurre de cacao, agent propulseur (isobutane, propane, butane), concentré de (carthame), concentré de (citron)



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011413</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>HW1800/007</b>		
Identification produit:	<b>Spray Velours Jaune 0,5 L</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

- Prêt à l'emploi

Avant utilisation, placer l'aérosol au moins 2 heures à température ambiante (environ 25°C). Secouer énergiquement et pulvériser sur un entremets congelé ou de la glace à une distance de 25 cm environ. Conserve un bel effet velours en froid positif et négatif

#### Remarques :

- Si vous constatez des microfissures ou que vous souhaitez intensifier l'effet velours, appliquer une couche supplémentaire après quelques minutes.
- Laisser reposer 4 heures avant de consommer.
- La couleur peut être sujette à des variations de teinte et d'intensité en fonction de la surface à traiter et/ou du temps d'exposition prolongé à la lumière.

Une variation de teinte ou d'intensité peuvent être observées en fonction de la température de l'aérosol.

	Unité	Ready to use	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	3482	41
Energie	kcal	846	42
Matières grasses	g	90	129
- Acides gras saturés	g	54	270
Glucides	g	8,5	3
- Sucres	g	1,0	1
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	0,5	1
Sel	g	0,00	0

\* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 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>1-42-011413</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>HW1800/007</b>		
Identification produit:	<b>Spray Velours Jaune 0,5 L</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 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"/>		
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"/>		



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011413</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>HW1800/007</b>		
Identification produit:	<b>Spray Velours Jaune 0,5 L</b>		

### Critères microbiologiques

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

### Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Densité	g/ml			0,70	

### 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"/>