



Fiche technique

Tél:

Code article:	1-42-013430	Page:	1/4
Ident/Release:	HW3141/002		
Identification produit:	Glaçage miroir à chaud jaune 3 kg		

Déclaration

Instructions de conservation du produit:	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, à conserver dans son emballage d'origine, au réfrigérateur jusqu'à un mois.
Dénomination légale:	Glaçage miroir à chaud jaune Prêt à l'emploi
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 : - 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. - Supporte la congélation.
Poids net:	3 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin: mois/année 12 mois
Nomenclature douanière:	2106909849

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>	3506170021861	03506170021878	/	03506170021885
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>	3155 G	3,155 KG	62,6 KG	337,5 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22	22	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	22	22	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	13,5	13,5	13,5	82

Liste d'ingrédients

HW3141-001

sirop de glucose, eau, sucre, **LAIT** concentré (**LAIT** entier, sucre, **LACTOSE**), huile de coprah, humectant (glycérol (**SOJA**)), gélatine bovine, amidon modifié, ingrédients colorants (concentré de citron, pommes, carthame), colorant (lutéine), conservateur (E 202), acidifiant (acide citrique), protéines de **LAIT**, jus de citron concentré



Fiche technique

Tél:

Code article:	1-42-013430	Page:	2/4
Ident/Release:	HW3141/002		
Identification produit:	Glaçage miroir à chaud jaune 3 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Utilisation à chaud sur toutes formes d'entremets : Avant toute utilisation, mélangez le produit à l'aide d'une spatule. Faites fondre à 45°C et appliquez idéalement à 30°C maximum sur un entremets congelé. Le glaçage fige et reste brillant en froid positif et négatif.

	Unité	Ready to use	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1160	14
Energie	kcal	274	14
Matières grasses	g	3,8	5
- Acides gras saturés	g	3,0	15
Glucides	g	57	22
- Sucres	g	46	51
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	2,7	5
Sel	g	0,10	2

* % 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

Tél:

Code article:	1-42-013430	Page:	3/4
Ident/Release:	HW3141/002		
Identification produit:	Glaçage miroir à chaud jaune 3 kg		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Glycerol
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"/>		WHOLE MILK, LACTOSE, SKIMMED MILK POWDER, MILK PROTEINS
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"/>		3,5 mg/kg



Fiche technique

Tél:

Code article:	1-42-013430	Page:	4/4
Ident/Release:	HW3141/002		
Identification produit:	Glaçage miroir à chaud jaune 3 kg		

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	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Salmonelles	dans 25 g		absence	
Listeria monocytogenes	dans 25 g		100	

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 bœuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<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"/>
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"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>