

Code article:	<b>1-42-013560</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>HW3495/002</b>		
Identification produit:	<b>Pâte Aromatique de Caramel 1kg</b>		



### Déclaration

# Nomenclature douanière:	2106909849
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. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Unité de conditionnement:	Seau d'1kg
Dénomination légale:	Pâte aromatique de caramel, aromatisée, prête à l'emploi, pour pâtisseries et glaces.
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
Ingrédients:	HW3495-001
Poids net:	1 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Nutri-Score Food category (1.0):	Lebensmittel
Nutri-Score Export 1.0:	D
Nutri-Score Food category (2.0):	Lebensmittel
Nutri-Score Export 2.0:	D
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 24 mois



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-013560</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>HW3495/002</b>		
Identification produit:	<b>Pâte Aromatique de Caramel 1kg</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>	3506170022639	03506170022646	/	03506170022653
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	96	480
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	16	80
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	96 KG	480 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1090 G	7 KG	104,64 KG	560 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	13	40	80	80
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	13	14	112	120
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	14,5	28,6	28,6	160

### Liste d'ingrédients

HW3495-001

52% sucre caramélisé, sucre, eau, sirop de glucose-fructose, gélifiant (E 440i), dextrose, arôme, correcteur d'acidité (E 330)

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage recommandé : 30g /kg

	Unité	Ready to use	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1093	13
Energie	kcal	258	13
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	63	24
- Sucres	g	34	38
Fibres alimentaires	g	3,6	
Protéines	g	0,0	0
Sel	g	1,6	27

\* % 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>1-42-013560</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>HW3495/002</b>		
Identification produit:	<b>Pâte Aromatique de Caramel 1kg</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 ou du Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>		<10mg/kg

Code article:	<b>1-42-013560</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>HW3495/002</b>		
Identification produit:	<b>Pâte Aromatique de Caramel 1kg</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	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Listeria monocytogenes	dans 25 g		0	

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