



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008179	Page:	1/5
Ident/Release:	F4109/007		
Identification produit:	Pâte d'Amandes de Laboratoire 23% PF		



Description du produit: Pâte d'amandes blanche

Déclaration

Dénomination légale: Pâte d'amandes de laboratoire 23%.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : sans colorant, sans arôme, sans conservateur.
Représentations possibles sur le packaging : amandes.

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Remarques: Avantages produits :
- Utilisation exclusive d'amandes non déshuilées.
- Souple au modelage.
- Tenue optimale.
- Laminage facile.
- Permet l'ajout de colorants, d'arômes ou d'alcools.

Poids net: 6 kg

Nomenclature douanière: 1704905100

Instructions de conservation de produit: À consommer rapidement après ouverture., À conserver dans un endroit sec et frais.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

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

Description du produit: Pâte d'amande blanche avec 23% d'amandes.
Idéale pour décors pâtisseries (roses, feuilles, couverture d'entremets...)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008179	Page:	2/5
Ident/Release:	F4109/007		
Identification produit:	Pâte d'Amandes de Laboratoire 23% PF		

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>	3506170081797	03506170081797	/	03506170007964
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	18	90
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	18	90
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	6000 G	6 KG	108 KG	540 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	6300 G	6,3 KG	113,4 KG	592 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	23,3	23,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	23,3	23,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	18,9	18,9	18,9	104

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sucre	Belgique	betterave à sucre
23% AMANDES	Espagne, États-Unis	amande
sucre inverti	Belgique, France, Pays-bas	betterave à sucre
stabilisants (E 422, E 420i)	Communauté Européenne	Mais, colza
sirop de glucose	Communauté Européenne	blé
eau	Belgique	eau
Traces éventuelles de (autres FRUITS À COQUE)		

Liste d'ingrédients

Z19965 / 004

sucre, 23% **AMANDES**, sucre inverti, stabilisants (E 422, E 420i), sirop de glucose, eau, Traces éventuelles de (autres **FRUITS À COQUE**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008179	Page:	3/5
Ident/Release:	F4109/007		
Identification produit:	Pâte d'Amandes de Laboratoire 23% PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Produit prêt à l'emploi

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100g	GDA (%)
Energie	kJ	1747	21
Energie	kcal	415	21
Matières grasses	g	10	14
- Acides gras saturés	g	0,8	4
Glucides	g	77	30
- Sucres	g	70	78
Fibres alimentaires	g	2,5	
Protéines	g	4,4	9
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:	1-42-008179	Page:	4/5
Ident/Release:	F4109/007		
Identification produit:	Pâte d'Amandes de Laboratoire 23% PF		

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"/>		Contamination croisée GLUTEN
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		AMANDES
- amandes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		contamination croisée
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- 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:	1-42-008179	Page:	5/5
Ident/Release:	F4109/007		
Identification produit:	Pâte d'Amandes de Laboratoire 23% PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	ISO 16649-2
Moisissures	UFC/g		1 000	ISO 21527-2
Levures	UFC/g		1 000	ISO 21527-2
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	ISO 4833
Staphylocoque	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	AFNOR BDR-07/11-12/05

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"/>
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"/>