

Code article:	1-42-004136	Page:	1/5
Ident/Release:	F4063/005		
Identification produit:	Arôme naturel d'orange zeste PF		



Déclaration

Dénomination légale:	Arôme Naturel d'orange zeste
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel., conditionné sous atmosphère protectrice Arôme pour denrées alimentaires DECLARATION SUR PRODUIT FINI : Arôme naturel d'orange zeste ou arôme orange zeste ou arôme.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	500 ml
Nomenclature douanière:	2106909260
Instructions de conservation du produit:	À consommer rapidement après ouverture., A conserver au frais après ouverture.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 24 mois
Unité de conditionnement:	Bouteille de 0,5L



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004136	Page:	2/5
Ident/Release:	F4063/005		
Identification produit:	Arôme naturel d'orange zeste 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>	3660085093914	03506170002327	/	03027031014322
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	150	1200
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	25	200
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	425 G	2,55 KG	63,75 KG	510 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	473 G	2,962 KG	74,05 KG	617,4 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	7,5	23,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,5	15,7	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	18,7	20	20	175

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
--------------------------------	----------------------	-------------------

préparations aromatisantes
substances aromatisantes naturelles

Liste d'ingrédients

Z17287 / 001

préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004136	Page:	3/5
Ident/Release:	F4063/005		
Identification produit:	Arôme naturel d'orange zeste PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Dosage conseillé : 1 à 5 g/kg. Agiter avant emploi

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	0	0
Energie	kcal	0	0
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	0,0	0
- Sucres	g	0,0	0
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	0,0	0
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.

Code article:	1-42-004136	Page:	4/5
Ident/Release:	F4063/005		
Identification produit:	Arôme naturel d'orange zeste 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"/>		
- 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"/>		

Code article:	1-42-004136	Page:	5/5
Ident/Release:	F4063/005		
Identification produit:	Arôme naturel d'orange zeste PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum
Enterobactéries	UFC/g		100
E. Coli	UFC/g		100
S. aureus	UFC/g		100
Salmonelles	dans 25 g		0
Moisissures	UFC/g		100
Levures	UFC/g		100
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		10 000
Clostridium	UFC/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 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"/>