



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003264	Page:	1/5
Ident/Release:	F3523/008		
Identification produit:	Baking Powder-Poudre à lever PF		



Description du produit: Poudre à lever, levure chimique.
Pouvoir levant immédiat à la cuisson et différé au repos avant cuisson.

Déclaration

Dénomination légale:	Baking powder - Poudre à lever (Levure Chimique)
Remarque règlementaire:	Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	1 kg
Nomenclature douanière:	2102300000
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.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 30 mois
Unité de conditionnement:	Boite de 1 kg



Fiche technique

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

Code article: **1-42-003264**
Ident/Release: **F3523/008**
Identification produit: **Baking Powder-Poudre à lever PF**

Page: **2/5**

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>	3027030032648	13027030032645	/	03027031014124
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	576
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	96
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	72 KG	576 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1084 G	6,506 KG	78,072 KG	649,576 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	10,4	33	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	10,4	22,5	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	17	19,5	19,5	169,4

Liste d'ingrédients

Z16850 / 004

poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), amidon, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUFS**.



Fiche technique

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

Code article: **1-42-003264**
Ident/Release: **F3523/008**
Identification produit: **Baking Powder-Poudre à lever PF**

Page: **3/5**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation	Tamisez toujours soigneusement Baking Powder avec la farine. Préparez votre pâte selon votre recette habituelle.
Ingrédients	Conseils pratiques pour obtenir un résultat optimal et reproductible d'une fournée à l'autre : 1. L'intervalle de temps entre l'incorporation des ingrédients liquides à la poudre et l'enfournement des préparations doit toujours être le même. 2. La température des ingrédients incorporés doit toujours être la même. 3. Pour préparer votre pâte à choux, incorporez Baking Powder en dernier, lorsque la pâte est refroidie.

Prêt à l'emploi

	Unité	100G	GDA (%)
Energie	kJ	386	5
Energie	kcal	91	5
Matières grasses	g	0,1	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	22	8
- Sucres	g	0,0	0
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	0,1	< 1
Sel	g	31,7	528

* % 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: **1-42-003264**
Ident/Release: **F3523/008**
Identification produit: **Baking Powder-Poudre à lever PF**

Page: **4/5**

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		
- 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 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"/>		
SO ₂ 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:	1-42-003264	Page:	5/5
Ident/Release:	F3523/008		
Identification produit:	Baking Powder-Poudre à lever PF		

Critères microbiologiques

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

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"/>
contient de l'alcool	<input 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 RSPO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>