



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004137	Page:	1/5
Ident/Release:	F4064/005		
Identification produit:	Caramel Pâtissier 1,35 kg		

Déclaration

Dénomination légale:	Caramel pâtissier - Caramel liquide pour denrées alimentaires
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. DECLARATION SUR PRODUIT FINI : Caramel (sucre caramélisé et sirop de glucose-fructose, eau).
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques:	Densité : 1,374 +/- 0,005
Poids net:	1,35 kg
Nomenclature douanière:	1702907100
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: 24 mois
Unité de conditionnement:	Bouteille de 1,35 kg

Informations logistiques

		Unité Consommation	Unité d'expédition	Couche	Palette
		Consumer Unit	Case	Layer	Palett
GTIN	GTIN	3660085094416	03506170002334	/	03027031014339
Nombre UC	Number of CU	1	12	120	600
Nombre UE	Number of cases	/	1	10	50
Nombre Couche	Number of layers	/	/	1	5
Poids net	Net weight	1350 G	16,2 KG	162 KG	810 KG
Poids brut	Gross weight	1421 G	17,052 KG	170,48 KG	852,6 KG
Longueur (cm)	Length (cm)	8,4	34,5	120	120
Largeur (cm)	Width (cm)	8,4	26,2	80	80
Hauteur (cm)	Height (cm)	26,1	27,5	27,5	152,5



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004137	Page:	2/5
Ident/Release:	F4064/005		
Identification produit:	Caramel Pâtissier 1,35 kg		

Ingrédients

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

sucré caramélisé

sirop de glucose-fructose

eau

acidifiant (E 330)

agent anti moussant (E 471)

Traces éventuelles de (**FRUITS À COQUE**)

Liste d'ingrédients

Z15277 / 002

sucré caramélisé, sirop de glucose-fructose, eau, acidifiant (E 330), agent anti moussant (E 471), Traces éventuelles de (**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:	1-42-004137	Page:	3/5
Ident/Release:	F4064/005		
Identification produit:	Caramel Pâtissier 1,35 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Dosage conseillé : 50 à 100g/kg . Agiter avant emploi

		Produit prêt à l'emploi	
	Unité	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1275	15
Energie	kcal	300	15
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	75	29
- Sucres	g	72	80
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.



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004137	Page:	4/5
Ident/Release:	F4064/005		
Identification produit:	Caramel Pâtissier 1,35 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- 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 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:	1-42-004137	Page:	5/5
Ident/Release:	F4064/005		
Identification produit:	Caramel Pâtissier 1,35 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	dans 1g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Densité	g/ml		1,374		

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 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 RSPO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>