



Fiche technique

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

Code article: **1-42-011415**
Ident/Release: **HW1802/007**
Identification produit: **Spray Velours Blanc 0,5 L**

Page: **1/5**



Déclaration

Nomenclature douanière: 2106909849
Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après préparation., Conserver à température ambiante., A conserver au sec.
Dénomination légale: Spray velours blanc - Préparation colorante à base de beurre de cacao.
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 Origine de fabrication : Italie
Remarques: Usage réservé aux professionnels
Non destiné à la vente au détail.

Avantages produits :

- Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sans chauffe ni équipement spécifique.
- Polyvalent : s'utilise sur des entremets congelés (à base de mousse, de glace, recouverts de pâte d'amandes ou de décors en chocolat)
- Flexible : permet un décor à la pièce, idéal pour les petites séries
- Qualitatif : contient uniquement du beurre de cacao (et des colorants pour les versions colorées)
- Bel effet perlé : diffusion optimisée pour un effet velours maximum
- Bonne tenue en froid positif et négatif
- Rendement : 1 aérosol permet de décorer environ 50 pièces individuelles.

DANGER !

Aérosol extrêmement inflammable. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Récipient sous pression : ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Ne pas respirer les aérosols. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C/122 °F. Utiliser seulement dans des zones bien ventilées.

Eliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation locale. Tenir hors de portée des enfants. Sans une aération suffisante la formation de vapeurs explosives est possible. Ne pas utiliser à proximité d'une source de chaleur. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel il est destiné.

Taux de TVA applicable: taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant fin: mois/année 18 mois
Unité de conditionnement: Bombe aérosol de 500 ml
Nomenclature douanière: 2106909849



Fiche technique

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

Code article: **1-42-011415**
Ident/Release: **HW1802/007**
Identification produit: **Spray Velours Blanc 0,5 L**

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>	3506170014108	03506170014115	/	03506170014122
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	174	870
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	29	145
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	500 G	3 KG	87 KG	435 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	534 G	3,3 KG	95,7 KG	488,5 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6,5	27,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	6,5	10,1	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	24	24,2	24,2	141

Liste d'ingrédients

HW1802-007

agent propulseur (isobutane, propane, butane), beurre de cacao, colorant (riboflavines)



Fiche technique

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

Code article: **1-42-011415**
Ident/Release: **HW1802/007**
Identification produit: **Spray Velours Blanc 0,5 L**

Page: **3/5**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

• Prêt à l'emploi

Avant utilisation, placer l'aérosol au moins 2 heures à température ambiante (environ 25°C). Secouer énergiquement et pulvériser sur un entremets congelé ou de la glace à une distance de 25 cm environ. La couleur blanche peut être plus ou moins crème selon la variation naturelle du beurre de cacao.

Si vous constatez des microfissures ou que vous souhaitez intensifier l'effet velours, appliquer une couche supplémentaire après quelques minutes.

Une variation de teinte ou d'intensité peuvent être observées en fonction de la température de l'aérosol.

Conserver au sec à une température de 20°C environ.

Produit prêt à l'emploi			
	Unité	100G	GDA (%)
Energie	kJ	3696	44
Energie	kcal	899	45
Matières grasses	g	100	143
- Acides gras saturés	g	60	300
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.



Fiche technique

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

Code article: **1-42-011415**
Ident/Release: **HW1802/007**
Identification produit: **Spray Velours Blanc 0,5 L**

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 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"/>		
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: **1-42-011415**
Ident/Release: **HW1802/007**
Identification produit: **Spray Velours Blanc 0,5 L**

Page: **5/5**

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobiose nombre total de germes	UFC/g		100000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Densité	g/ml		0,64		

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"/>