



Fiche technique

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

Code article:	1-42-013253	Page:	1/4
Ident/Release:	HW2906/003		
Identification produit:	Glaçage façon rocher chocolat blanc 3 kg		

Déclaration

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.
Dénomination légale:	Glaçage au chocolat blanc avec morceaux d'amandes caramélisées
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	3 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 12 mois
Nomenclature douanière:	2106909849

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>	3506170132536	03506170021113	/	03506170021120
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	18	144
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	18	144
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	3000 G	3 KG	54 KG	432 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	3135 G	3,135 KG	77 KG	474,44 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22,7	22,7	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	22,7	22,7	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	13,5	13,5	13,5	122,4

Liste d'ingrédients

HW2906-001

sucres, graisses et huiles végétales (tournesol, karité, noix de coco), 16% chocolat blanc (**LAIT** entier en poudre, **LAIT** écrémé en poudre, beurre de cacao, sucre), 10% **AMANDES** caramélisées en morceaux (**AMANDES**, sucre), **LACTOSÉRUM** en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol (E 322)), arôme naturel de vanille, Traces éventuelles de (**SOJA**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-013253	Page:	2/4
Ident/Release:	HW2906/003		
Identification produit:	Glaçage façon rocher chocolat blanc 3 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

	Unité	Ready to use	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	2439	29
Energie	kcal	587	29
Matières grasses	g	38	54
- Acides gras saturés	g	17	85
Glucides	g	53	20
- Sucres	g	53	59
Fibres alimentaires	g	1,0	
Protéines	g	5,6	11
Sel	g	0,20	3

* % 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:	1-42-013253	Page:	3/4
Ident/Release:	HW2906/003		
Identification produit:	Glaçage façon rocher chocolat blanc 3 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Cross contamination
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Whole MILK powder, skimmed MILK powder, WHEY powder
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		ALMOND
- amandes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		ALMOND
- 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 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:	1-42-013253	Page:	4/4
Ident/Release:	HW2906/003		
Identification produit:	Glaçage façon rocher chocolat blanc 3 kg		

Critères microbiologiques

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

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>