



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011222	Page:	1/5
Ident/Release:	F5923/005		
Identification produit:	Sauce Dessert Caramel 1 kg		



Déclaration

Dénomination légale: Sauce Dessert Caramel - Nappage et décor au caramel, prêt à l'emploi, pour glaces et pâtisseries

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Suggestion de présentation : Boules de glace nappées de caramel, carrés de caramel
Mentions possibles sur le packaging : sans colorants, sans conservateurs

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 CONDIFA S.A.S.
28-30, rue La Fayette
B.P. 80035
F-67023 Strasbourg Cedex 1

Remarques: USAGES RESERVE AUX PROFESSIONNELS

Poids net: 1 kg

Nomenclature douanière: 2106909841

Instructions de conservation du produit: A conserver au frais après ouverture., À consommer rapidement après ouverture

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant fin: mois/année 26 mois

Unité de conditionnement: Bouteille 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:	1-42-011222	Page:	2/5
Ident/Release:	F5923/005		
Identification produit:	Sauce Dessert Caramel 1 kg		

Informations logistiques

		Unité Consommation	Unité d'expédition	Couche	Palette
		<i>Consumer Unit</i>	<i>Case</i>	<i>Layer</i>	<i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170012838	03506170012845	/	03506170012852
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	126	630
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	21	105
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	126 KG	630 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1060 G	6,36 KG	133,56 KG	692,8 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	7,4	24,7	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,4	16,5	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	23,5	25	25	139

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
sucre	betterave à sucre, canne à sucre
sirop de glucose	Mais, blé
eau	
10% caramel	betterave à sucre
arôme	synthèse

Liste d'ingrédients

Z23365 / 001

sucre, sirop de glucose, eau, 10% caramel, arôme



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011222	Page:	3/5
Ident/Release:	F5923/005		
Identification produit:	Sauce Dessert Caramel 1 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Produit prêt à l'emploi

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1265	15
Energie	kcal	298	15
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	74	28
- Sucres	g	66	73
Fibres alimentaires	g	0,1	
Protéines	g	0,0	0
Sel	g	0,40	7

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 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:	1-42-011222	Page:	4/5
Ident/Release:	F5923/005		
Identification produit:	Sauce Dessert Caramel 1 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	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"/>		
- lactose	<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"/>		



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011222	Page:	5/5
Ident/Release:	F5923/005		
Identification produit:	Sauce Dessert Caramel 1 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Staphylocoque	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	

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"/>
contient du mouton	<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"/>