



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011079	Page:	1/5
Ident/Release:	F5060/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir Blanc PF		

Déclaration

GTIN UC: 3506170012135
Dénomination légale: Glaçage Miroir à chaud blanc
Remarque règlementaire: Usage réservé aux professionnels
Fabricant: Condifa S.A.S
28-30 rue La Fayette
BP 80035
67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques: Prêt à l'emploi
Avantages produits :
- Bonne tenue et couverture des surfaces rondes : dômes, bûches.
- Aspect brillant en froid positif et négatif.
- Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.
- Flexibilité du produit : peut être coloré et aromatisé
- Supporte la congélation.
Nomenclature douanière: 2106909849
Instruction de conservation du produit : Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec.
Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.
Taux de TVA applicable: 5,5 %
Date de péremption: A consommer de préférence avant fin: mois/année 12 mois
Unité de conditionnement: Pot de 1,5 kg

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	3506170012135	03506170012142	/	03506170012159
Nombre UC	1	4	48	288
Nombre UE	/	1	12	72
Nombre Couche	/	/	1	6
Poids net	1 500 g	6 kg	72 kg	432 kg
Poids brut	1 610 g	6,44 kg	77,28 kg	488,7 kg
Longueur (cm)	10,5	22,2	120	120
Largeur (cm)	10,5	22	80	80
Hauteur(cm)	17,5	19	19	140



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011079	Page:	2/5
Ident/Release:	F5060/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir Blanc PF		

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sirop de glucose	Espagne, France, Hongrie, Roumanie, Serbie, Ukraine	Mais, blé
sucre	Espagne	canne à sucre, betterave à sucre
eau		
amidon modifié	France	Mais
humectant: glycérine (contient SOJA)		
huile de coprah		coprah
gélatine bovine	Colombie	boeuf
protéines de LAIT		lait de vache
acidifiant (acide citrique)	Chine	Mais
colorant (E 171)	Communauté Européenne	minéral
arôme	Italie	synthèse
conservateur (E 202)	Chine	synthèse

Liste d'ingrédients

Z21044 / 001

sirop de glucose, sucre, eau, amidon modifié, humectant: glycérine (contient **SOJA**), huile de coprah, gélatine bovine, protéines de **LAIT**, acidifiant (acide citrique), colorant (E 171), arôme, conservateur (E 202)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011079	Page:	3/5
Ident/Release:	F5060/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir Blanc PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Prêt à l'emploi, s'utilise à chaud : faire fondre à 45°C et appliquer idéalement à 30°C maximum sur un entremets congelé.
Une température d'application trop élevée réduit son opacité.
Si vous estimez que la consistance du glaçage n'est pas assez fluide à 30°C, vous pouvez ajouter jusqu'à 5% d'eau

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1135	14
Energie	kcal	268	13
Matières grasses	g	2,4	3
- Acides gras saturés	g	2,2	11
Glucides	g	60	23
- Sucres	g	49	54
Protéines	g	1,4	3
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:	1-42-011079	Page:	4/5
Ident/Release:	F5060/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir Blanc PF		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		glycérine
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"/>		protéines de LAIT
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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:	1-42-011079	Page:	5/5
Ident/Release:	F5060/001		
Identification produit:	Glaçage Miroir Blanc PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g	10	
E. Coli	UFC/g	10	
S. aureus	UFC/g	10	
Moisissures	UFC/g	100	
Levures	UFC/g	100	
Aérobic nombre total de germes	UFC/g	1 000	
Salmonelles	dans 25 g	0	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
°Brix (extrait)	°Brix	59	61	63	
pH		3,93	4,23	4,53	

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétarien (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétalien	<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"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>