



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010752	Page:	1/5
Ident/Release:	F3998/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir Noir PF		



Description du produit: Glaçage miroir noir à chaud.
Saveur chocolat.

Déclaration

Dénomination légale: Glaçage Miroir à chaud Noir

Remarque réglementaire: Usage réservé aux professionnels
Mentions possibles sur le packaging : sans colorants.

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 angulaires et verticales: dômes, pyramides, cubes, bûches.
- Aspect brillant en froid positif et négatif.
- Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.
- Flexibilité du produit : peut être mélangé au Dec'Or Pailleté ancel.
- Supporte la congélation.

Nomenclature douanière: 2106909849

Instructions 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: Seau de 3 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010752	Page:	2/5
Ident/Release:	F3998/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir Noir PF		

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>	3506170010414	03506170010421	/	03506170010438
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	20	100
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	20	100
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	3000 G	3 KG	60 KG	300 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	3170 G	3,17 KG	63,4 KG	342 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22,5	22,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	22,5	22,5	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	13,1	13,1	13,1	83

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
sirop de glucose	Mais, blé
sucre	betterave à sucre, canne à sucre
eau	
cacao maigre en poudre	fèves de cacao
humectant (glycérol (contient SOJA))	
stabilisant (pectines)	agrumes
amidon modifié	Mais
acidifiant (E 330)	Mais
conservateur (E 202)	synthèse
arôme	guaiacum

Liste d'ingrédients

Z19447 / 001

sirop de glucose, sucre, eau, cacao maigre en poudre, humectant (glycérol (contient **SOJA**)), stabilisant (pectines), amidon modifié, acidifiant (E 330), conservateur (E 202), arôme



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010752	Page:	3/5
Ident/Release:	F3998/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir Noir 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 35°C sur un entremets congelé.

Si vous estimez que la consistance du glaçage n'est pas assez fluide à 35 °C, vous pouvez ajouter jusqu'à 5 % d'eau .

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1193	14
Energie	kcal	282	14
Matières grasses	g	2,9	4
- Acides gras saturés	g	0,4	2
Glucides	g	62	24
- Sucres	g	49	54
Protéines	g	1,3	3
Sel	g	0,17	3

* 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:	1-42-010752	Page:	4/5
Ident/Release:	F3998/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir Noir 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 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:	1-42-010752	Page:	5/5
Ident/Release:	F3998/004		
Identification produit:	Glaçage Miroir Noir PF		

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"/>
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"/>