



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011221</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F5850/001</b>		
Identification produit:	<b>Sauce Dessert Chocolat PF</b>		

### Déclaration

Dénomination légale:	Sauce Dessert Chocolat Nappage et décor pour glaces et pâtisseries
Remarque réglementaire:	Représentations possibles : boules de glace nappées de chocolat, chocolat en poudre USAGE RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS
Fabricant:	CONDIFA S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 F-67023 Strasbourg Cedex 1
Nomenclature douanière:	1806909011
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, à +20°C maximum et à utiliser rapidement.
Taux de TVA applicable:	5,5 %
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin: mois/année 24 mois
Unité de conditionnement:	Bouteille de 1 kg
GTIN UC:	3506170012807
GTIN Carton:	03506170012814
GTIN Palette:	03506170012821

### 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>	3506170012807	03506170012814	/	03506170012821
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



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-011221</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F5850/001</b>		
Identification produit:	<b>Sauce Dessert Chocolat PF</b>		

### Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
--------------------------------	-------------------

sirop de glucose

33% chocolat en poudre (sucre, cacao)

eau

acidifiant (E 330)

conservateur (E 202)

### Liste d'ingrédients

#### Z16353 / 001

sirop de glucose, 33% chocolat en poudre (sucre, cacao), eau, acidifiant (E 330), 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: **1-42-011221**  
Ident/Release: **F5850/001**  
Identification produit: **Sauce Dessert Chocolat PF**

Page: 3/5

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Produit prêt à l'emploi

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1144	14
Energie	kcal	270	14
Matières grasses	g	1,3	2
- Acides gras saturés	g	0,8	4
Glucides	g	61	23
- Sucres	g	47	52
Protéines	g	2,5	5
Sel	g	0,03	1

\* 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:	<b>1-42-011221</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F5850/001</b>		
Identification produit:	<b>Sauce Dessert Chocolat PF</b>		

### 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:	<b>1-42-011221</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F5850/001</b>		
Identification produit:	<b>Sauce Dessert Chocolat PF</b>		

### 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	
Bactéries coliformes	UFC/g	10	
B. cereus	dans 1g	0	
Salmonelles	dans 25 g	0	
Clostridium	dans 1g	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"/>