

| | | | |
|-------------------------|--|-------|-----|
| Code article: | 1-42-008878 | Page: | 1/5 |
| Ident/Release: | F4134/010 | | |
| Identification produit: | Arôme Naturel de Vanille P200 1 L | | |



Déclaration

| | |
|--|--|
| Dénomination légale: | Vanille P 200 - Arôme naturel de vanille - Arôme pour denrées alimentaires. |
| Remarque réglementaire: | Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans colorant. Représentations possibles sur le packaging : carte de FRANCE bleu-blanc-rouge. |
| Fabricant: | Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 |
| Remarques: | DECLARATION SUR PRODUIT FINI Arôme naturel de vanille ou arôme vanille ou arôme |
| Poids net: | 1 L |
| Nomenclature douanière: | 3302109000 |
| Instructions de conservation du produit: | À consommer rapidement après ouverture., A conserver au frais après ouverture. |
| Taux de TVA applicable: | Taux réduit |
| Date de péremption: | A consommer de préférence avant le: 24 mois |
| Unité de conditionnement: | Bouteille de 1L |



Fiche technique

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

| | | | |
|-------------------------|--|-------|-----|
| Code article: | 1-42-008878 | Page: | 2/5 |
| Ident/Release: | F4134/010 | | |
| Identification produit: | Arôme Naturel de Vanille P200 1 L | | |

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> | 3660085904517 | 03506170004727 | / | 03027031014902 |
| Nombre UC | <i>Number of CU</i> | 1 | 6 | 114 | 570 |
| Nombre UE | <i>Number of cases</i> | / | 1 | 19 | 95 |
| Nombre Couche | <i>Number of layers</i> | / | / | 1 | 5 |
| Poids net | <i>Net weight</i> | 1305 G | 7,83 KG | 148,77 KG | 743,85 KG |
| Poids brut | <i>Gross weight</i> | 1354 G | 8,493 KG | 161,367 KG | 831,835 KG |
| Longueur (cm) | <i>Length (cm)</i> | 8,4 | 34,5 | 120 | 120 |
| Largeur (cm) | <i>Width (cm)</i> | 8,4 | 26,2 | 80 | 80 |
| Hauteur (cm) | <i>Height (cm)</i> | 26,1 | 27,5 | 27,5 | 152,5 |

Ingrédients

| Composition matières premières | Origine géographique | Origine variétale |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| sucre | Communauté Européenne | |
| eau | France | |
| préparations aromatisantes | France, Madagascar | |
| caramel (sucre, eau) | Argentine, France | |
| substances aromatisantes naturelles | Allemagne, Chine, États-Unis, France | |
| correcteur d'acidité (acide citrique) | Various countries | |

Liste d'ingrédients

Z27349 / 001

sucre, eau, préparations aromatisantes, caramel (sucre, eau), substances aromatisantes naturelles, correcteur d'acidité (acide citrique)



Fiche technique

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

| | | | |
|-------------------------|--|-------|-----|
| Code article: | 1-42-008878 | Page: | 3/5 |
| Ident/Release: | F4134/010 | | |
| Identification produit: | Arôme Naturel de Vanille P200 1 L | | |

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Dosage indicatif : 5 à 15 g/kg
Bien agiter avant emploi.

| | Unité | Produit prêt à l'emploi | |
|-----------------------|-------|-------------------------|---------|
| | | 100G | GDA (%) |
| Energie | kJ | 1513 | 18 |
| Energie | kcal | 356 | 18 |
| Matières grasses | g | 0,0 | 0 |
| - Acides gras saturés | g | 0,0 | 0 |
| Glucides | g | 89 | 34 |
| - Sucres | g | 88 | 98 |
| Fibres alimentaires | g | 0,0 | |
| Protéines | g | 0,0 | 0 |
| Sel | g | 0,00 | 0 |

* % 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.

| | | | |
|-------------------------|--|-------|-----|
| Code article: | 1-42-008878 | Page: | 4/5 |
| Ident/Release: | F4134/010 | | |
| Identification produit: | Arôme Naturel de Vanille P200 1 L | | |

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 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"/> | | |
| 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"/> | | |

| | | | |
|-------------------------|--|-------|-----|
| Code article: | 1-42-008878 | Page: | 5/5 |
| Ident/Release: | F4134/010 | | |
| Identification produit: | Arôme Naturel de Vanille P200 1 L | | |

Critères microbiologiques

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

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 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"/> |