

Code article:	1-42-004165	Page:	1/5
Ident/Release:	F3504/001		
Identification produit:	Arôme poire PF		



Description du produit: Arôme poire

Déclaration

Dénomination légale: Arôme poire

Remarque réglementaire: Arôme pour denrées alimentaires.

DECLARATION SUR PRODUIT FINI (en accord avec les règlements européens 1334/2008 et 1333/2008) :
Arôme ou Arôme Poire
Contient : Estragol < 0,4 ppm

Conditionné sous atmosphère protectrice

Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans colorants, sans conservateurs.
Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge, poire.

Fabricant: Condifa S.A.S.
28-30, rue La Fayette
- BP 80035 -
F - 67023 STRASBOURG Cedex 1

Nomenclature douanière: 2106909260

Taux de TVA applicable: 5,5 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: DLUO de 24 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)
A conserver au frais après ouverture.

Unité de conditionnement: Bouteille de 0,5 kg

GTIN UC: 3660085903121

GTIN Carton: 03506170002761

GTIN Palette: 03027031014391



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004165	Page:	2/5
Ident/Release:	F3504/001		
Identification produit:	Arôme poire 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>	3660085903121	03506170002761		03027031014391
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	150	1200
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	25	200
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	500 g	3 kg	75 kg	600 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	548 g	3,286 kg	82,15 kg	682,2 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	7,5	23,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,5	15,7	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	18,7	20	20	175

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

sirop de glucose
eau
sucre
préparations aromatisantes
correcteur d'acidité (E 330)
0,8% alcool éthylique
substances aromatisantes
épaississant (E 415)
substances aromatisantes naturelles

Liste d'ingrédients

Z17278 / 001

sirop de glucose, eau, sucre, préparations aromatisantes, correcteur d'acidité (E 330), 0,8% alcool éthylique, substances aromatisantes, épaississant (E 415), substances aromatisantes naturelles



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004165	Page:	3/5
Ident/Release:	F3504/001		
Identification produit:	Arôme poire PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation "Dosage indicatif : 10 à 20 g/kg en renfort, 30 à 40 g/kg utilisé seul.
Bien agiter avant emploi "

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1117	13
Energie	kcal	263	13
Matières grasses	g	1,0	1
- Acides gras saturés	g	0,3	2
Glucides	g	60	23
- Sucres	g	60	67
Protéines	g	1,0	2
Sel	g	1,0	17

* 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.

Code article:	1-42-004165	Page:	4/5
Ident/Release:	F3504/001		
Identification produit:	Arôme poire 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 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"/>		

Code article:	1-42-004165	Page:	5/5
Ident/Release:	F3504/001		
Identification produit:	Arôme poire PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum
Enterobactéries	UFC/g	100
E. Coli	dans 1g	0
S. aureus	UFC/g	10
Moisissures	UFC/g	10
Levures	UFC/g	100
Aérobie nombre total de germes	UFC/g	5 000
Bactéries coliformes	UFC/g	10
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"/>