

Code article:	1-42-010687	Page:	1/5
Ident/Release:	F2781/003		
Identification produit:	Colorant rouge		



Description du produit: Substance colorante d'origine naturelle adaptée à l'utilisation en boulangerie-pâtisserie (boulangerie fine).

Déclaration

GTIN UC: 3506170010261
Dénomination légale: Colorant rouge
Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : la substance colorante est d'origine naturelle
Représentations possibles sur le packaging : /
En accord avec les réglementations CE N° 1333/2008 et UE N°232/2012, la quantité maximale autorisée dans les produits de boulangerie fine est de 20 g/kg de masse
Colorant pour denrées alimentaires.
Non destiné à la vente au détail.
Produit réservé à un usage professionnel.

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 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)
À conserver au frais après ouverture.

Unité de conditionnement: Bouteille de 0,5 L



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010687	Page:	2/5
Ident/Release:	F2781/003		
Identification produit:	Colorant rouge		

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	3506170010261	03506170010278	/	03506170010285
Nombre UC	1	6	150	1200
Nombre UE	/	/	25	200
Nombre Couche	/	/	/	8
Poids net	502 g	3,012 kg	75,300 kg	602,4 kg
Poids brut	546 g	3,399 kg	84,975 kg	704,8 kg
Longueur (cm)	7,5	23,5	120	120
Largeur (cm)	7,5	15,7	80	80
Hauteur (cm)	18,7	20	20	175

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
eau	Suède	
colorant (carmin)	Allemagne	animal
correcteur d'acidité (acide citrique)	Chine	Mais
conservateur (sorbate de potassium)	Chine	synthèse

Liste d'ingrédients

Z19129 / 002

eau, colorant (carmin), correcteur d'acidité (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium)

Code article:	1-42-010687	Page:	3/5
Ident/Release:	F2781/003		
Identification produit:	Colorant rouge		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Masse jaune à cuire type génoise : 5 à 20 g/kg
Chantilly / Mousse / Crème pâtissière : 5 à 20 g/kg
Macaron : 5 à 20 g/kg
Pâte d'amande : 5 à 20 g/kg

Agiter avant emploi

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	47	1
Energie	kcal	11	1
Matières grasses	g	0,5	1
- Acides gras saturés	g	0,2	1
Glucides	g	1,0	< 1
- Sucres	g	0,9	1
Protéines	g	0,5	1
Sel	g	0,29	5

* 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:	1-42-010687	Page:	4/5
Ident/Release:	F2781/003		
Identification produit:	Colorant rouge		

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:	1-42-010687	Page:	5/5
Ident/Release:	F2781/003		
Identification produit:	Colorant rouge		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum
Enterobactéries	UFC/g	10
E. Coli	dans 1g	0
S. aureus	UFC/g	10
Salmonelles	dans 25 g	0
Moisissures	UFC/g	10
Levures	UFC/g	100
Aérobie nombre total de germes	UFC/g	5 000
Bactéries coliformes	UFC/g	10

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 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"/>