

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"/>