



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008182	Page:	1/5
Ident/Release:	F4111/008		
Identification produit:	Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% 6 kg		



Description du produit: Pâte d'amandes

Déclaration

Dénomination légale: Pâte d'Amandes Fondante 33%.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : sans colorant, sans arôme, sans conservateur.
Représentations possibles sur le packaging : amandes.

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Remarques: Avantages produits :
- Utilisation exclusive d'amandes non déshuilées.
- Souple au modelage.
- Tenue optimale.
- Laminage facile.
- Peut être utilisée en fourrage.
- Permet l'ajout de colorants, d'arômes ou d'alcools.

Poids net: 6 kg

Nomenclature douanière: 1704905100

Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après ouverture., À conserver dans un endroit sec et frais.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois

Description du produit: Pâte d'amandes souple et fine avec 33% d'amandes.
Idéale pour décors pâtisseries (roses, feuilles, couverture d'entremets...)

Unité de conditionnement: Seau de 6 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008182	Page:	2/5
Ident/Release:	F4111/008		
Identification produit:	Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% 6 kg		

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>	3506170760654	03506170760654	/	03506170007971
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	18	90
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	18	90
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	6000 G	6 KG	108 KG	540 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	6300 G	6,3 KG	113,4 KG	592 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	23,3	23,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	23,3	23,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	18,9	18,9	18,9	104

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sucré	Belgique	betterave à sucre
33% AMANDES	Espagne, États-Unis	amande
sirop de glucose	Communauté Européenne	blé
humectants (E 422, E 420)	Communauté Européenne	Mais, colza
Traces éventuelles de (autres FRUITS À COQUE)		

Liste d'ingrédients

Z17067 / 003

sucré, 33% **AMANDES**, sirop de glucose, humectants (E 422, E 420), Traces éventuelles de (autres **FRUITS À COQUE**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008182	Page:	3/5
Ident/Release:	F4111/008		
Identification produit:	Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% 6 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Produit prêt à l'emploi

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1899	23
Energie	kcal	453	23
Matières grasses	g	17	24
- Acides gras saturés	g	1,3	7
Glucides	g	69	27
- Sucres	g	60	67
Fibres alimentaires	g	4,1	
Protéines	g	7,0	14
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.



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008182	Page:	4/5
Ident/Release:	F4111/008		
Identification produit:	Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% 6 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☐	☒		contamination croisée
- blé	☐	☐	☒		contamination croisée
- seigle	☐	☐	☒		
- orge	☐	☐	☒		
- avoine	☐	☐	☒		
- épeautre	☐	☐	☒		
- kamut	☐	☐	☒		
- souches hybrides	☐	☐	☒		
Crustacés et dérivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☐	☐	☒		
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☐	☐	☒		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☐	☒		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☒	☐	☐		AMANDES
- amandes	☒	☐	☐		AMANDES
- noisette	☐	☐	☒		contamination croisée
- noix	☐	☐	☒		
- noix de cajou	☐	☐	☒		
- noix de pécan	☐	☐	☒		
- noix du Brésil	☐	☐	☒		
- pistache	☐	☒	☐		contamination croisée
- noix de Macadamia	☐	☐	☒		
- noix de Queensland	☐	☐	☒		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	☐	☐	☒		



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008182	Page:	5/5
Ident/Release:	F4111/008		
Identification produit:	Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% 6 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	☐	☒
contient du porc	☐	☒
contient du boeuf	☐	☒
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	☒	☐
adapté aux végétaliens	☒	☐
Ovo-végétariens	☒	☐
Lacto-végétariens	☒	☐
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒
Certificat UTZ	☐	☒