



Fiche technique

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

Code article: **1-42-011412**
Ident/Release: **HW1801/007**
Identification produit: **Spray velours rouge 500 mL**

Page: 1/5



Description du produit: Spray beurre de cacao de couleur rouge

Déclaration

Dénomination légale: Spray velours rouge - Préparation colorante à base de beurre de cacao.
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques: Avantages produits : • Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sans chauffe ni équipement spécifique. • Polyvalent : s'utilise sur des entremets congelés (à base de mousse, de glace, recouverts de pâte d'amandes ou de décors en chocolat) • Flexible : permet un décor à la pièce, idéal pour les petites séries • Qualitatif : contient uniquement du beurre de cacao (et des colorants pour les versions colorées) • Bel effet perlé : diffusion optimisée pour un effet velours maximum • Bonne tenue en froid positif et négatif • Rendement : 1 aérosol permet de décorer environ 50 pièces individuelles. RECOMMANDATIONS ! Aérosol extrêmement inflammable. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir à l'écart de la chaleur/des étincelles/des flammes nues/des surfaces chaudes. Ne pas fumer. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Récipient sous pression : ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Ne pas respirer les aérosols. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C/122 °F. Utiliser seulement dans des zones bien ventilées. Eliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation locale. Tenir hors de portée des enfants. Sans une aération suffisante la formation de vapeurs explosives est possible. Ne pas utiliser à proximité d'une source de chaleur. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel il est destiné.
Instructions de conservation du produit: A conserver au sec, Conserver à température ambiante.
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois
Unité de conditionnement: Bombe aérosol de 500 ml
Nomenclature douanière: 1517909300



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011412	Page:	2/5
Ident/Release:	HW1801/007		
Identification produit:	Spray velours rouge 500 mL		

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>	3506170014016	03506170014023	/	03506170014030
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	174	870
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	29	145
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	500 G	3 KG	87 KG	435 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	550 G	3,3 KG	95,7 KG	503,5 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6,5	27,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	6,5	10,1	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	24	24,2	24,2	121

Liste d'ingrédients

HW1801-003

beurre de cacao, agent propulseur (isobutane, propane, butane), concentré de (radis), concentré de (cassis), concentré de (pomme),
Traces éventuelles de **SOJA**



Fiche technique

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

Code article: **1-42-011412**
Ident/Release: **HW1801/007**
Identification produit: **Spray velours rouge 500 mL**

Page: 3/5

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

- Prêt à l'emploi

Avant utilisation, placer l'aérosol au moins 2 heures à température ambiante (environ 25°C).

Secouer énergiquement et pulvériser sur un entremets congelé ou de la glace à une distance de 25 cm environ. Conserve un bel effet velours en froid positif et négatif

Remarques :

- Si vous constatez des microfissures ou que vous souhaitez intensifier l'effet velours, appliquer une couche supplémentaire après quelques minutes.
- Laisser reposer 4 heures avant de consommer.
- Une variation de teinte et d'intensité peut être observée en fonction du support et de la durée d'exposition à la lumière.

		Ready to use	
	Unité	100G	GDA (%)
Energie	kJ	3482	41
Energie	kcal	846	42
Matières grasses	g	90	129
- Acides gras saturés	g	54	270
Glucides	g	8,5	3
- Sucres	g	1,0	1
Protéines	g	0,5	1
Sel	g	0,00	0

* 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.



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011412	Page:	4/5
Ident/Release:	HW1801/007		
Identification produit:	Spray velours rouge 500 mL		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☐	☒		
- blé	☐	☐	☒		
- 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	☐	☒	☐		Contamination croisée
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☐	☒		
- lactose	☐	☐	☒		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☐	☒		
- amandes	☐	☐	☒		
- noisette	☐	☐	☒		
- noix	☐	☐	☒		
- noix de cajou	☐	☐	☒		
- noix de pécan	☐	☐	☒		
- noix du Brésil	☐	☐	☒		
- pistache	☐	☐	☒		
- 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:	1-42-011412	Page:	5/5
Ident/Release:	HW1801/007		
Identification produit:	Spray velours rouge 500 mL		

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

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Densité	g/ml			0,70	

Statut

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