



Fiche technique

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

Code article:	1-42-000203	Page:	1/5
Ident/Release:	F5219/006		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 25 kg		



Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour crème pâtissière et flan à chaud

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Permet la préparation de pâtisseries "Pur Beurre"

En accord avec la position de l'administration centrale de la DGCCRF portant sur les appellations des préparations pour crèmes pâtissières et pour garnitures pâtissières datée du 11/04/2013, ce produit est classé :

- d'une part, dans la catégorie des préparations destinées à être reconstituées avec du lait et donc il bénéficie de l'appellation "préparation pour crème pâtissière".
- d'autre part, dans la catégorie des produits ne contenant pas de matière grasse végétale et donc il permet d'utiliser les mentions "pur beurre" et "au beurre".

Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans conservateurs.

Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge, flan parisien, religieuse

Fabricant:

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

Poids net:

25 kg

Nomenclature douanière:

1901200000

Instructions de

conservation du produit:

Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.

Taux de TVA applicable:

Taux réduit

Date de péremption:

A consommer de préférence avant le: 24 mois

Allergènes:



Fiche technique

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

Code article:	1-42-000203	Page:	2/5
Ident/Release:	F5219/006		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 25 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>	3027030002030	03027030002030	/	03027031013950
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	3	30
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	3	30
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	10
Poids net	<i>Net weight</i>	25 000,000 G	25 KG	75 KG	750 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	25 177 G	25,177 KG	75,531 KG	780,31 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	14,6	14,6	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	43	43	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	84	84	14,6	161

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
--------------------------------	----------------------	-------------------

amidon de maïs

colorants (E 160a i, E 101i)

arôme

Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS**

À COQUE, OEUF.

Liste d'ingrédients

Z17002 / 001

amidon de maïs, colorants (E 160a i, E 101i), arôme, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**



Fiche technique

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

Code article:	1-42-000203	Page:	3/5
Ident/Release:	F5219/006		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 25 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Recette crème pâtissière avec oeufs

Délaissez la préparation avec 1/4 L de lait froid. Incorporez les oeufs. Travaillez au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirez du feu et tout en remuant, versez-y le mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer, puis retirez du feu.

Ingrédients 80 g de préparation pour Crème Pâtissière.
1 litre de lait
150 à 200 g de sucre
1 à 2 oeufs

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1500	18	699	8
Energie	kcal	353	18	166	8
Matières grasses	g	0,2	< 1	4,7	7
- Acides gras saturés	g	0,1	1	1,9	10
Glucides	g	87	33	24	9
- Sucres	g	0,0	0	19	21
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0	
Protéines	g	0,3	1	6,6	13
Sel	g	0,05	1	0,19	3

Texte complémentaire Profil nutritionnel Produit préparé avec du lait demi écrémé, 225 g de sucre et 2 oeufs.

* % 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:	1-42-000203	Page:	4/5
Ident/Release:	F5219/006		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 25 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☒	☐		Contamination croisée
- blé	☐	☒	☐		
- seigle	☐	☐	☒		
- orge	☐	☐	☒		
- avoine	☐	☐	☒		
- épeautre	☐	☐	☒		
- kamut	☐	☐	☒		
- souches hybrides	☐	☐	☒		
Crustacés et dérivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☐	☒	☐		Contamination croisée
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☐	☐	☒		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☒	☐		Contamination croisée
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☒	☐		Contamination croisée
- amandes	☐	☒	☐		
- noisette	☐	☒	☐		
- noix	☐	☒	☐		
- noix de cajou	☐	☐	☒		
- noix de pécan	☐	☐	☒		
- noix du Brésil	☐	☐	☒		
- pistache	☐	☒	☐		
- noix de Macadamia ou du Queensland	☐	☐	☒		
- noix de Queensland	☐	☐	☒		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg: _____	☐	☐	☒		= 9,251 mg/kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-000203	Page:	5/5
Ident/Release:	F5219/006		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 25 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1000000	

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	☒	☐
contient de l'alcool	☒	☐
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒
Certificat RSPO	☐	☒
Certificat UTZ	☐	☒