Fiche technique

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

Code article:	**1-42-008948**	Page:	1/5
Ident/Release:	**F4098/005**		
Identification produit:	**Crème Pâtissière industrie**		

Déclaration

Dénomination légale:	Crème Pâtissière Industrie : Préparation pour Crème pâtissière.
Poids net:	25 kg
Instructions de conservation du produit:	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum)., 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 un mois sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarque règlementaire:	Produit réservé à un usage professionnel.
# Nomenclature douanière:	1901200000
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 24 mois
Unité de conditionnement:	Sac de 25 kg

Informations logistiques

		Unité Consommation *Consummer Unit*	Unité d'expédition *Case*	Couche *Layer*	Palette *Palett*
GTIN	*GTIN*	3506170089489	03506170005540	/	03027031015022
Nombre UC	*Number of CU*	1	1	3	30
Nombre UE	*Number of cases*	/	1	3	30
Nombre Couche	*Number of layers*	/	/	1	10
Poids net	*Net weight*	25000 G	25 KG	75 KG	750 KG
Poids brut	*Gross weight*	25177 G	25,177 KG	75,531 KG	780,31 KG
Longueur (cm)	*Length (cm)*	43	43	120	120
Largeur (cm)	*Width (cm)*	14,6	14,6	80	80
Hauteur (cm)	*Height (cm)*	84	84	14,6	161

Liste d'ingrédients

Z17011 / 003

amidon, amidon modifié, colorant (E 160a), 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

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Crème pâtissière

Délayez la préparation avec le 1/4 du 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 le 1er mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer puis retirez du feu.

Ingrédients

80 g de préparation pour Crème Pâtissière
1 L de lait
200 à 250 g de sucre
50 à 100 g d'oeuf

		Préparation en poudre		Produit préparé	
	Unité	**100G**	**GDA (%)**	**100G**	**GDA (%)**
Energie	kJ	1499	18	599	7
Energie	kcal	353	18	142	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	1,9	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,0	5
Glucides	g	87	33	28	11
- Sucres	g	0,1	< 1	22	24
Fibres alimentaires	g	0,1	0	0,0	0
Protéines	g	0,3	1	3,4	7
Sel	g	0,07	1	0,13	2

Texte complémentaire profil nutritionel

Crème patissière préparée avec du lait demi-écrémé, 225 g de sucre et 75 g d'oeuf.

Préparation

Recette Flan parisien

Délayez la préparation avec le 1/4 du lait froid. Incorporez les oeufs. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre et une pincée de sel. Retirez du feu et, tout en remuant, versez le 1er mélange. Faites cuire jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Versez la crème dans des cercles ou moules. Faites cuire à four chaud 15 à 25 min.

Ingrédients

100 g de préparation pour Crème Pâtissière
1 L de lait
150 à 200 g de sucre
50 à 100 g d'oeuf

Fiche technique

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

Code article: **1-42-008948**
Ident/Release: **F4098/005**
Identification produit: **Crème Pâtissière industrie**

		Préparation en poudre		Flan Parisien	
	Unité	**100G**	**GDA (%)**	**100G**	**GDA (%)**
Energie	kJ	1499	18	567	7
Energie	kcal	353	18	134	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	2,0	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,0	5
Glucides	g	87	33	26	10
- Sucres	g	0,1	< 1	18	20
Protéines	g	0,3	1	3,4	7
Sel	g	0,07	1	0,14	2

Texte complémentaire profil nutritionel: Flan parisien préparé avec du lait demi-écrémé, 175 g de sucre et 75 g d'oeuf.

Texte complémentaire profil nutritionel

Nombre de portions

Nutri-Score Export 1.0

Nutri-Score Export 2.0

* % 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

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☒	☐	contamination croisée
- blé	☐	☐	☒	
- seigle	☐	☐	☒	
- orge	☐	☐	☒	
- avoine	☐	☐	☒	
- épeautre	☐	☐	☒	
- kamut	☐	☐	☒	
- souches hybrides	☐	☐	☒	
Crustacés et derivés	☐	☐	☒	
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	☐	☐	☒	
Céleri et dérivés	☐	☐	☒	
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒	
Sésame et dérivés	☐	☐	☒	
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	☐	☐	☒	= 7,888 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: **1-42-008948**
Ident/Release: **F4098/005**
Identification produit: **Crème Pâtissière industrie**

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	UFC/g		0	
Listeria monocytogenes	UFC/g		0	
Moisissures	UFC/g		10 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	
Anaérobie sulfito reducteurs	UFC/g		100	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient du porc	☐	☒
contient du boeuf	☐	☒
contient du poisson/des fruits de mer	☐	☒
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	☒	☐
adapté aux végétaliens	☒	☐
Ovo-végétariens	☒	☐
Lacto-végétariens	☒	☐
contient de l'alcool	☐	☒
compatible Halal	☒	☐
Certificat HALAL	☐	☒
Certificat Kasher	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒