



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:	1/7
Ident/Release:	F5219/003		
Identification produit:	Préparation pour Crème Pâtissière à chaud PF		



Déclaration

Dénomination légale: Crème pâtissière à chaud - Préparation pour Crème pâtissière.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Permet la préparation de pâtisseries "Pur Beurre" ou "au 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: 1901909936

Instructions de conservation du produit: À conserver dans un endroit sec et frais.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 24 mois



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:	2/7
Ident/Release:	F5219/003		
Identification produit:	Préparation pour Crème Pâtissière à chaud PF		

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>	25000 G	25 KG	75 KG	750 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	25177 G	25,177 KG	75,531 KG	780,31 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	15	15	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	37	37	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	70	70	15	165

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

amidon de maïs

colorants (E 160a i, E 101i)

arôme

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

À COQUES, OEUF.

Liste d'ingrédients

Z17002 / 001

amidon de maïs, colorants (E 160a i, E 101i), arôme, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, 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:	3/7
Ident/Release:	F5219/003		
Identification produit:	Préparation pour Crème Pâtissière à chaud PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Recette crème pâtissière sans oeufs

Délayez la préparation avec 1/4 L de lait froid. 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
200 à 250 g de sucre

	Unité	Produit non préparé		Crème pâtissière préparée	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1501	18	592	7
Energie	kcal	353	18	140	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	1,3	2
- Acides gras saturés	g	0,0	0	0,8	4
Glucides	g	87	33	29	11
- Sucres	g	0,1	< 1	23	26
Protéines	g	0,3	1	2,7	5
Sel	g	0,08	1	0,11	2

Préparation Recette crème pâtissière avec oeufs

Délayez 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
200 à 250 g de sucre
1 à 2 oeufs

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1501	18	742	9
Energie	kcal	353	18	176	9
Matières grasses	g	0,2	< 1	4,5	6
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,8	9
Glucides	g	87	33	27	10
- Sucres	g	0,1	< 1	22	24
Protéines	g	0,3	1	6,3	13
Sel	g	0,08	1	0,18	3

Texte complémentaire
profil nutritionnel

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



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:	4/7
Ident/Release:	F5219/003		
Identification produit:	Préparation pour Crème Pâtissière à chaud PF		

Préparation

Recette flan parisien

Délayez la préparation avec 1/4 L de 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-y le 1er mélange.

Portez à ébullition sans cesser de remuer. Versez immédiatement la crème dans des cercles ou moules forcés d'une fine couche de pâte.

Laissez refroidir au moins 20 min.

Faites cuire à four chaud environ 15 à 25 min.

Laissez refroidir, le flan se coupe mieux froid.

Ingrédients

100 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	1501	18	713	8
Energie	kcal	353	18	169	8
Matières grasses	g	0,2	< 1	4,6	7
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,8	9
Glucides	g	87	33	25	10
- Sucres	g	0,1	< 1	18	20
Protéines	g	0,3	1	6,5	13
Sel	g	0,08	1	0,19	3

Texte complémentaire profil nutritionnel

Produit préparé avec du lait demi écrémé, 175 g de sucre et 2 oeufs.

Préparation

Suivez le même process que pour la recette standard en faisant infuser la gousse de vanille dans le lait bouillant. Incorporez le beurre à la fin de la cuisson.

Ingrédients

100g de préparation

1L de lait

200g de sucre

100g d'oeufs

1 gousse de vanille

100g de beurre

	Unité	P1		P2	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1501	18	1501	18
Energie	kcal	353	18	353	18
Matières grasses	g	0,2	< 1	0,2	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	0	0,0	0
Glucides	g	87	33	87	33
- Sucres	g	0,1	< 1	0,1	< 1
Protéines	g	0,3	1	0,3	1



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:	5/7
Ident/Release:	F5219/003		
Identification produit:	Préparation pour Crème Pâtissière à chaud PF		

Sel	g	0,08	1	0,08	1
-----	---	------	---	------	---

* 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:	1-42-000203	Page:	6/7
Ident/Release:	F5219/003		
Identification produit:	Préparation pour Crème Pâtissière à chaud PF		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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"/>		= 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:	7/7
Ident/Release:	F5219/003		
Identification produit:	Préparation pour Crème Pâtissière à chaud PF		

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	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

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"/>
contient du mouton	<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"/>