



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002195</b>	Page:	1/6
Ident/Release:	<b>F3515/005</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière extra-fine PF</b>		



Description du produit: Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à chaud Extra-Fine. Idéale en cuisson, texture crémeuse et onctueuse. Saveur vanille-fruitée. Couleur crème.

### Déclaration

Dénomination légale: Crème pâtissière extra-fine - Préparation en poudre pour Crème Pâtissière et Flan à chaud.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. 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: 5 kg

Nomenclature douanière: 1901909938

Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après préparation, 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

Aspect: Texture crémeuse et onctueuse, idéale en cuisson

Remarque 1: Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).

Unité de conditionnement: Carton de 5 kg



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002195</b>	Page:	2/6
Ident/Release:	<b>F3515/005</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière extra-fine PF</b>		

### 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>	3027030002122	03027030002122	/	03027031014063
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	24	120
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	24	120
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	5000 G	5 KG	120 KG	600 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	5165 G	5,165 KG	123,96 KG	644,8 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	24,5	24,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	15,5	15,5	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	30	30	30	165

### Ingrédients

#### Composition matières premières Origine variétale

amidon

amidon modifié

colorants (E 160a, E 101i)

arôme

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

**À COQUE, OEUF.**

#### Liste d'ingrédients

##### Z27046 / 001

amidon, amidon modifié, colorants (E 160a, 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:	<b>1-42-002195</b>	Page:	3/6
Ident/Release:	<b>F3515/005</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière extra-fine PF</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

**Préparation** Délayez 75 g de préparation pour crème pâtissière extra-fine avec 1/4 de Litre de lait froid. Incorporez 2 oeufs. Travaillez au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faites bouillir le reste du lait avec 200 à 250 g de sucre. Retirez du feu et tout en remuant, versez-y le mélange. Portez à forte ébullition sans cesser de remuer puis retirez le du feu.

	Unité	Val nut produit non-préparé		Prép. pour crème pât. 2oeufs EF	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1566	19	624	7
Energie	kcal	369	18	147	7
Matières grasses	g	0,3	< 1	2,1	3
- Acides gras saturés	g	0,1	1	1,0	5
Glucides	g	90,9	35	28,7	11
- Sucres	g	0,0	0	23,3	26
Protéines	g	0,4	1	3,5	7
Sel	g	0,3	5	0,2	3

**Préparation** "FLAN PARISIEN"  
Délayez 100 g de préparation pour crème pâtissière à chaud ancel avec 1/4 de litre de lait froid. Incorporez 2 oeufs. Faites bouillir le reste du lait avec 150 à 200 g de sucre et une pincée de sel. Retirez du feu et, en remuant, versez le 1er mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Versez immédiatement la crème pâtissière ancel dans des cercles ou moules foncés d'une fine couche de pâte. Laissez refroidir au moins 20 minutes. Faites cuire à four chaud 15 à 25 minutes. Laissez refroidir, le flan se découpe mieux froid."

	Unité	Val nut produit non-préparé		Val nut Flan pâtissier 2 oeufs	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1566	19	599	7
Energie	kcal	369	18	142	7
Matières grasses	g	0,3	< 1	2,1	3
- Acides gras saturés	g	0,1	1	1,0	5
Glucides	g	90,9	35	27,0	10
- Sucres	g	0,0	0	19,8	22
Protéines	g	0,4	1	3,6	7
Sel	g	0,3	5	0,2	3

**Préparation** Délayez 75 g de préparation pour crème pâtissière extra-fine avec 1/4 de Litre de lait froid. Travaillez au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faites bouillir le reste du lait avec 200 à 250 g de sucre. Retirez du feu et tout en remuant, versez-y le mélange. Portez à forte ébullition sans cesser de remuer puis retirez le du feu.

	Unité	Produit non préparé		Val nut produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002195</b>	Page:	4/6
Ident/Release:	<b>F3515/005</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière extra-fine PF</b>		

Energie	kJ	1566	19	617	7
Energie	kcal	369	18	146	7
Matières grasses	g	0,3	< 1	1,3	2
- Acides gras saturés	g	0,1	1	0,8	4
Glucides	g	90,9	35	30,8	12
- Sucres	g	0,0	0	25,1	28
Protéines	g	0,4	1	2,7	5
Sel	g	0,3	5	0,1	2

**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** Préparation : 100g  
Lait : 1L  
Sucre : 200g  
Oeufs : 100g  
Gousse de vanille : 1  
Beurre : 100g

	Unité	P1		P2	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1566	19	1566	19
Energie	kcal	369	18	369	18
Matières grasses	g	0,2	< 1	0,2	< 1
- Acides gras saturés	g	0,1	1	0,1	1
Glucides	g	91	35	91	35
- Sucres	g	0,1	< 1	0,1	< 1
Protéines	g	0,4	1	0,4	1
Sel	g	0,25	4	0,25	4

\* 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:	<b>1-42-002195</b>	Page:	5/6
Ident/Release:	<b>F3515/005</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière extra-fine PF</b>		

### 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"/>		5,896 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:	<b>1-42-002195</b>	Page:	6/6
Ident/Release:	<b>F3515/005</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière extra-fine PF</b>		

### Critères microbiologiques

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

### 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"/>