



Fiche technique

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

Code article:	1-42-002200	Page:	1/6
Ident/Release:	F4096/003		
Identification produit:	Garniture pour tarte au fromage blanc PF		



Déclaration

Dénomination légale:	Garniture pour Tarte au Fromage Blanc - Préparation pour Garniture de Tarte au Fromage Blanc
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans colorant, sans conservateur. Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge, gâteau au fromage blanc.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	5 kg
Nomenclature douanière:	2106909841
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: 30 mois
Unité de conditionnement:	Carton 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:	1-42-002200	Page:	2/6
Ident/Release:	F4096/003		
Identification produit:	Garniture pour tarte au fromage blanc 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>	3027030011629	03027030011629	/	03027031014087
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

sucre

amidon de maïs

amidon modifié de pomme de terre

sel

arôme vanille

Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS**
À COQUES, OEUF.

Liste d'ingrédients

Z14833 / 002

sucre, amidon de maïs, amidon modifié de pomme de terre, sel, arôme vanille, 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:	1-42-002200	Page:	3/6
Ident/Release:	F4096/003		
Identification produit:	Garniture pour tarte au fromage blanc PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Recette traditionnelle pour 1 tarte de diamètre 26cm
Mélangez la préparation, le fromage blanc, les jaunes d'oeuf et le lait.
Montez les blancs d'oeuf avec le sucre en ruban et incorporez-les à la préparation.
Versez la garniture dans un moule de diamètre 26 cm foncé avec une pâte sucrée ou brisée.
En sortie de four, retournez la tarte sur une grille jusqu'à refroidissement.

Cuisson en four ventilé : 20 min à 180 °C puis environ 45 min à 150 °C.
Cuisson en four à sole : environ 1 h à 200 °C.

Ingrédients

Recette traditionnelle :
Préparation : 300 g + Fromage blanc : 500 g + Oeufs : 4 + Lait : 150 g + Sucre : 80 g

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1621	19	938	11
Energie	kcal	381	19	222	11
Matières grasses	g	0,1	< 1	3,7	5
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,5	8
Glucides	g	95	37	41	16
- Sucres	g	60	67	30	33
Protéines	g	0,1	< 1	5,7	11
Sel	g	0,58	10	0,33	6

Texte complémentaire Produit préparé avec du lait demi-écrémé et du fromage blanc 20% MG.
profil nutritionnel

Préparation Recette Rapide pour 1 cadre de 40X60cm

Mélangez tous les ingrédients. Versez la garniture dans un cadre de 40X60cm foncé une pâte sucrée ou brisée.

Cuisson en four ventilé : 20 min à 180 °C puis environ 45 min à 150 °C.
Cuisson en four à sole : environ 1 h à 200 °C.

Ingrédients

Préparation pour garniture de tarte au fromage blanc : 1200 g
Fromage blanc : 2000 g
Oeufs : 16
Lait : 600g
Sucre : 320 g

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1621	19	731	9
Energie	kcal	381	19	175	9
Matières grasses	g	0,1	< 1	12	17
- Acides gras saturés	g	0,0	0	3,3	17
Glucides	g	95	37	4,1	2



Fiche technique

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

Code article:	1-42-002200	Page:	4/6
Ident/Release:	F4096/003		
Identification produit:	Garniture pour tarte au fromage blanc PF		

- Sucres	g	60	67	2,8	3
Protéines	g	0,1	< 1	13	26
Sel	g	0,58	10	0,39	7

Texte complémentaire Produit préparé avec du lait demi-écrémé et du fromage blanc 20% MG.
profil nutritionnel

* 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:	1-42-002200	Page:	5/6
Ident/Release:	F4096/003		
Identification produit:	Garniture pour tarte au fromage blanc 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"/>		3 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:	1-42-002200	Page:	6/6
Ident/Release:	F4096/003		
Identification produit:	Garniture pour tarte au fromage blanc PF		

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	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	

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"/>