



Fiche technique

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

Code article:	1-42-002190	Page:	1/5
Ident/Release:	F3511/009		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 5 kg		



Description du produit: Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à Froid Premium sur base 100% laitière.
Idéale en garniture, texture souple et onctueuse.
Saveur vanille-caramel.
Couleur jaune pastel.

Déclaration

Dénomination légale: Crème Pâtissière à froid Premium - Préparation pour crème pâtissière à froid
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. "Mentions possibles sur le packaging : sans conservateurs, fabriquée en France
Représentations possibles sur le packaging : lait, carte de France bleu-blanc-rouge.
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net: 5 kg
Nomenclature douanière: 2106909849
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: 12 mois
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:	1-42-002190	Page:	2/5
Ident/Release:	F3511/009		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 5 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>	3027030012411	03027030012411	/	03027031014032
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 géographique	Origine variétale
sucre		
amidon modifié		
LACTOSÉRUM en poudre		
dextrose		
CRÈME en poudre		
LACTOSE		
LAIT écrémé en poudre	Communauté Européenne	lait de vache
émulsifiants (E 472b, E 472a)	Indonésie, Malaisie	palme
stabilisants (E 450, E339)		
correcteur d'acidité (E263)		
arômes (contient LAIT)		
colorants (E 160b(ii), E 101i)		
Traces éventuelles de GLUTEN, FRUITS À COQUE, OEUF		

Liste d'ingrédients

Z16005 / 006

sucre, amidon modifié, **LACTOSÉRUM** en poudre, dextrose, **CRÈME** en poudre, **LACTOSE**, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiants (E 472b, E 472a), stabilisants (E 450, E339), correcteur d'acidité (E263), arômes (contient **LAIT**), colorants (E 160b(ii), E 101i), Traces éventuelles de **GLUTEN, 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:	1-42-002190	Page:	3/5
Ident/Release:	F3511/009		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 5 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse, légère et brillante. La crème est prête à l'emploi.

Ingrédients Préparation : 400g
Eau froide : 1L

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1729	21	494	6
Energie	kcal	409	20	117	6
Matières grasses	g	5,7	8	1,6	2
- Acides gras saturés	g	0,9	5	0,3	2
Glucides	g	87	33	25	10
- Sucres	g	57	63	16	18
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0	
Protéines	g	2,2	4	0,6	1
Sel	g	0,46	8	0,13	2

* 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:	1-42-002190	Page:	4/5
Ident/Release:	F3511/009		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 5 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LACTOSERUM en poudre, CREME en poudre, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, arômes (contient LAIT)
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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"/>		3,96 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:	1-42-002190	Page:	5/5
Ident/Release:	F3511/009		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 5 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		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"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>