



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003634	Page:	1/6
Ident/Release:	F3529/008		
Identification produit:	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine 25 kg		



Description du produit: Préparation en poudre pour Garniture Pâtissière à Froid Extra-Fine.
Idéale en montage, texture ferme et légère
Saveur vanille fruitée.
Couleur jaune doré.

Déclaration

Dénomination légale: Garniture Pâtissière à froid extra-fine - Préparation pour Garniture pâtissière à froid

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, ce produit est classé :

- dans la catégorie des préparations destinées à être reconstituées avec de l'eau, contenant de la matière grasse végétale et moins de 2% de protéines lactiques et donc il bénéficie de l'appellation "préparation pour garniture pâtissière".

Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans conservateurs.

Représentations possibles sur le packaging : millefeuille, 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: 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: Sac de 25 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003634	Page:	2/6
Ident/Release:	F3529/008		
Identification produit:	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine 25 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>	3027030036349	03027030036349	/	03027031014209
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	37	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	37	15	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	70	70	15	165

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sucre		
amidon modifié		
LACTOSÉRUM	Communauté Européenne	lait de vache
huile de coprah	Africa, Indonésie, Malaisie, Philippines	noix de coco
émulsifiants (E 472b, E 472a)	Colombie, Communauté Européenne, Indonésie, Malaisie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Thaïlande	palme, colza
sirop de glucose	Allemagne, Autriche, Communauté Européenne, France, Slovaquie	Mais, blé
LAIT écrémé en poudre	Allemagne, Belgique, Communauté Européenne, France, Irlande, Italie, Lituanie, Luxembourg, Pays-bas	lait de vache
stabilisants (E 339ii, E 450iii)		
correcteur d'acidité (E 263)		
arômes	Suisse	divers
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:	1-42-003634	Page:	3/6
Ident/Release:	F3529/008		
Identification produit:	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine 25 kg		

Liste d'ingrédients

Z25517 / 004

sucre, amidon modifié, **LACTOSÉRUM**, huile de coprah, émulsifiants (E 472b, E 472a), sirop de glucose, **LAIT** écrémé en poudre, stabilisants (E 339ii, E 450iii), correcteur d'acidité (E 263), arômes, 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:	1-42-003634	Page:	4/6
Ident/Release:	F3529/008		
Identification produit:	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine 25 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

- Remarque 1 Ne pas utiliser de lait.
La texture légère et ferme de la crème garantit une excellente tranchabilité (parfaite utilisation pour les millefeuilles). Elle présente également une très bonne tenue à la décongélation. Son goût parfaitement équilibré permet toutes les aromatisations.
La garniture pâtissière peut être cuite pour être utilisée en fourrage flan (lunettes au flan, chinois, garniture de fond de tarte aux fruits ...)
- Ingrédients 400 g de préparation pour Garniture Pâtissière à froid
1 L d'eau très froide
- Préparation Versez l'eau très froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 min en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et légère. La garniture s'utilise de suite sans temps de repos.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1767	21	505	6
Energie	kcal	418	21	119	6
Matières grasses	g	6,9	10	2,0	3
- Acides gras saturés	g	6,3	32	1,8	9
Glucides	g	86	33	25	10
- Sucres	g	55	61	16	18
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0	
Protéines	g	2,4	5	0,7	1
Sel	g	0,92	15	0,26	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:	1-42-003634	Page:	5/6
Ident/Release:	F3529/008		
Identification produit:	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine 25 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"/>		émulsifiant, 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"/>		LAIT, LACTOSERUM.
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"/>		<3,2 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:	1-42-003634	Page:	6/6
Ident/Release:	F3529/008		
Identification produit:	Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine 25 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	
Aérobies 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"/>