



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008900	Page:	1/6
Ident/Release:	F3520/006		
Identification produit:	Meringue 1,2 kg		



Description du produit: Préparation en poudre pour meringue italienne et meringue sèche

Déclaration

Dénomination légale: Meringue - Préparation à base de blanc d'oeuf pour meringue italienne et meringue sèche

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : à base de blanc d'oeuf, fabriqué en France
Représentations possibles sur le packaging : meringue, blanc d'oeuf.

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Poids net: 1,2 kg

Nomenclature douanière: 2106909855

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

Unité de conditionnement: Etui de 1,2 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008900	Page:	2/6
Ident/Release:	F3520/006		
Identification produit:	Meringue 1,2 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>	3027030089000	03027031008840	/	03027031014957
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	576
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	96
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	1200 G	7,2 KG	86,4 KG	691,2 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1263 G	7,743 KG	92,916 KG	768,328 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	12	37,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8	17	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	17,5	17,8	17,8	163

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

sucre
maltodextrine
7,5% blanc d'**ŒUF**
amidon modifié
épaississants (E 460, E 401)
Traces éventuelles de (**GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE**)

Liste d'ingrédients

Z15803 / 003

sucre, maltodextrine, 7,5% blanc d'**ŒUF**, amidon modifié, épaississants (E 460, E 401), Traces éventuelles de (**GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008900	Page:	3/6
Ident/Release:	F3520/006		
Identification produit:	Meringue 1,2 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Ingrédients Préparation pour meringue ancel : 1200 g
Eau tempérée : 600 g

Préparation Recette pour meringue italienne
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue et mélangez 1 minute à petite vitesse. Cornez la paroi de la cuve, puis battez pendant 10 minutes en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1659	20	1106	13
Energie	kcal	390	20	260	13
Matières grasses	g	0,0	0	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0	0,0	0
Glucides	g	91	35	61	23
- Sucres	g	76	84	51	57
Fibres alimentaires	g	0,9	0	0,6	0
Protéines	g	6,2	12	4,1	8
Sel	g	0,28	5	0,19	3

Ingrédients Préparation pour meringue ancel : 1 200g
Eau tempérée : 600g
Sucre glace (avec ou sans amidon) : 600 g

Préparation Recette pour meringue sèche
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue ancel et mélangez 1 min à petite vitesse. Cornez la paroi, puis battez environ 10 min en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée, puis en fin de battage, ajoutez délicatement le sucre glace à la spatule, dressez sur plaque avec du papier cuisson et mettez à sécher au four à 100°C ou à l'étuve, tirage ouvert.

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1659	20	1254	15
Energie	kcal	390	20	295	15
Matières grasses	g	0,0	0	0	0
- Acides gras saturés	g	0	0	0	0
Glucides	g	91,0	35	70,5	27
- Sucres	g	76,5	85	63,2	70
Protéines	g	6,2	12	3,1	6
Sel	g	0,28	5	0,14	2



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008900	Page:	4/6
Ident/Release:	F3520/006		
Identification produit:	Meringue 1,2 kg		

Ingrédients Meringue italienne (400 g de préparation + 200 g d'eau) : 600 g
Beurre doux en pommade : 600 g
Arôme vanille Sébaldé : QS

Préparation Recette pour crème au beurre légère
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue ancel et mélangez 1 min à petite vitesse. Cornez la paroi, puis battez environ 10 min en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
Battez le beurre en pommade puis ajoutez la meringue. Battez le tout environ 2 min vitesse maximale.

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1659	20	2091	25
Energie	kcal	390	20	504	25
Matières grasses	g	0,0	0	41	59
- Acides gras saturés	g	0,0	0	29	145
Glucides	g	91	35	31	12
- Sucres	g	76	84	26	29
Fibres alimentaires	g	0,9	4	0,3	1
Protéines	g	6,2	12	2,4	5
Sel	g	0,28	5	0,11	2

Ingrédients Preparation for Bavarian Alaska : 200g
Temperate water : 300g
Italian meringue (200g preparation + 100g water) : 300g
Whipped cream : 700g

Préparation Mix the Bavarian preparation with water. Add the Italian meringue and mix gently. Add the whipped cream.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1659	20	1035	12
Energie	kcal	390	20	248	12
Matières grasses	g	0,0	0	15	21
- Acides gras saturés	g	0,0	0	8,9	45
Glucides	g	91	35	26	10
- Sucres	g	76	84	24	27
Fibres alimentaires	g	0,9		0,1	
Protéines	g	6,2	12	3,1	6
Sel	g	0,20	3	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:	1-42-008900	Page:	5/6
Ident/Release:	F3520/006		
Identification produit:	Meringue 1,2 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Blanc d'OEUF
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
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"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		= 7,5 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:	1-42-008900	Page:	6/6
Ident/Release:	F3520/006		
Identification produit:	Meringue 1,2 kg		

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"/>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>