



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010146	Page:	1/5
Ident/Release:	F4100/004		
Identification produit:	Gâteau de Savoie Nature 5 kg		



Description du produit: Préparation pour Gâteaux de Savoie et Agneaux pascals

Déclaration

Dénomination légale: Gâteau de Savoie Nature - Préparation pour gâteaux de Savoie et Agneaux pascals
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans colorants, sans conservateurs.
Représentations possibles sur le packaging : part de gâteau, Agneaux pascals
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net: 5 kg
Nomenclature douanière: 1901200000
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: 18 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:	1-42-010146	Page:	2/5
Ident/Release:	F4100/004		
Identification produit:	Gâteau de Savoie Nature 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>	3506170000743	03506170000798	/	03506170000828
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
farine de **BLÉ**
amidon de **BLÉ**
amidon
sirop de glucose
poudres à lever (E 575, E 500ii)
émulsifiants (E472b, E472a, E341) (contient **LAIT**)
LACTOSÉRUM
arômes (contient **LAIT**)
épaississant (E 415)
Traces éventuelles de (**FRUITS À COQUE**,
ŒUF)

Liste d'ingrédients

Z16883 / 003

sucre, farine de **BLÉ**, amidon de **BLÉ**, amidon, sirop de glucose, poudres à lever (E 575, E 500ii), émulsifiants (E472b, E472a, E341) (contient **LAIT**), **LACTOSÉRUM**, arômes (contient **LAIT**), épaississant (E 415), Traces éventuelles de (**FRUITS À COQUE**, **ŒUF**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010146	Page:	3/5
Ident/Release:	F4100/004		
Identification produit:	Gâteau de Savoie Nature 5 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation	<p>Pour 1 moule de Ø 24 cm : Mélangez tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Remplissez le moule préalablement graissé. Cuisson en four à sole : environ 50 min à 160°C. Cuisson en four ventilé : environ 45 min à 150°C</p> <p>Pour 1 plaque 40X60 cm : Mélangez tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Etalez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuisson en four à sole : environ 12 min à 200°C. Cuisson en four ventilé : environ 10 min à 200°C.</p> <p>Agneaux Pascal : Mélangez tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Répartissez la masse dans 2 moules à Agneau pascal préalablement graissés et farinés. Cuisson en four à sole : environ 50 min à 160°C. Cuisson en four ventilé : environ 45 min à 150°C</p>
Temps de préparation	Les indications temps/température dépendront des équipements de cuisson de l'utilisateur.
Ingrédients	400 g préparation en poudre 3 oeufs 200 mL crème liquide à 35 % MG

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1610	19	1508	18
Energie	kcal	380	19	359	18
Matières grasses	g	1,9	3	14	20
- Acides gras saturés	g	1,7	9	8,1	41
Glucides	g	87	33	52	20
- Sucres	g	49	54	30	33
Fibres alimentaires	g	1,8	7	1,0	4
Protéines	g	2,9	6	5,2	10
Sel	g	0,72	12	0,54	9

* 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:	1-42-010146	Page:	4/5
Ident/Release:	F4100/004		
Identification produit:	Gâteau de Savoie Nature 5 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		farine de BLÉ, amidon de BLÉ
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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, LACTOSÉRUM
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"/>		= 0,954 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:	1-42-010146	Page:	5/5
Ident/Release:	F4100/004		
Identification produit:	Gâteau de Savoie Nature 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		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"/>
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"/>