



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010761	Page:	1/6
Ident/Release:	F3404/007		
Identification produit:	Crème pâtissière à chaud spéciale congélation PF		



Description du produit: Crème pâtissière à chaud spéciale congélation. Préparation pour Crème pâtissière et flan à chaud supportant la congélation.

Déclaration

Dénomination légale: Crème pâtissière à chaud spéciale congélation. - Préparation pour Crème pâtissière et flan à chaud.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Préparation pour Crème pâtissière et flan à chaud supportant la congélation.
Permet la préparation de pâtisseries "Pur Beurre" et "au beurre".

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

Remarques: Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans conservateurs.
Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge, flan parisien, religieuse

Poids net: 5 kg

Nomenclature douanière: 1901909990

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: 24 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:	1-42-010761	Page:	2/6
Ident/Release:	F3404/007		
Identification produit:	Crème pâtissière à chaud spéciale congélation 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>	3506170010445	03506170010452	/	03506170010469
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>	5081 G	5,081 KG	121,944 KG	634,72 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

amidon modifié

amidon

dextrose

colorants (E 160a i, E 101i)

arôme

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

Liste d'ingrédients

Z17220 / 004

amidon modifié, amidon, dextrose, colorants (E 160a i, E 101i), arôme, 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:	1-42-010761	Page:	3/6
Ident/Release:	F3404/007		
Identification produit:	Crème pâtissière à chaud spéciale congélation PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Délayez la préparation avec ¼ L de lait froid. Incorporez les œufs. Travaillez au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirez du feu et tout en remuant, versez-y le mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer puis retirez du feu. Filmmez la crème et faites refroidir rapidement. Lissez au batteur et aromatisez selon vos besoins. Garnissez vos pâtisseries et viennoiseries puis surgelez-les dans des contenants adaptés. Décongelez les produits à +4°C.

Ingrédients 80 à 100 g de préparation pour Crème Pâtissière Spéciale Congélation
1 litre de lait
200 g de sucre
100 à 200 g d'œufs

	Unité	Produit non préparé	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1513	18
Energie	kcal	356	18
Matières grasses	g	0,2	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	88	34
- Sucres	g	18	20
Protéines	g	0,2	< 1
Sel	g	0,04	1

Préparation Flan Parisien
Délayez la préparation avec ¼ L de lait froid. Incorporez les œufs. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirez du feu et tout en remuant, versez-y le 1er mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Aromatisez selon vos besoins. Versez immédiatement la crème dans des cercles ou moules foncés d'une fine couche de pâte. Laissez refroidir au moins 20 min. Faites cuire à four chaud 15 à 25 min. Après refroidissement, surgelez les flans filmés. Décongelez les flans à +4°C.
Vous pouvez également surgeler vos flans avant la cuisson au four.

Ingrédients 100 à 120 g de préparation pour Crème Pâtissière Spéciale Congélation
1 litre de lait
200 g de sucre
100 à 200 g d'œufs

	Unité	Produit non préparé	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1513	18
Energie	kcal	356	18
Matières grasses	g	0,2	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	88	34
- Sucres	g	18	20
Protéines	g	0,2	< 1
Sel	g	0,04	1



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010761	Page:	4/6
Ident/Release:	F3404/007		
Identification produit:	Crème pâtissière à chaud spéciale congélation PF		

Texte complémentaire
profil nutritionnel

Produit préparé avec 110 g de poudre pour Crème Pâtissière Spéciale Congélation, du lait demi-écrémé, et 150 g d'oeufs.

Préparation

Flan parisien enrichi : Suivez le même process que pour la recette standard en faisant infuser la gousse de vanille dans le lait bouillant. Incorporez le beurre à la fin de la cuisson.

Ingrédients

100 à 120g g de préparation pour Crème Pâtissière Spéciale Congélation
1 litre de lait
200 g de sucre
200 g d'œufs
1 gousse de vanille
100 g de beurre

	Unité	Produit non-préparé	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1513	18
Energie	kcal	356	18
Matières grasses	g	0,2	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	88	34
- Sucres	g	18	20
Protéines	g	0,2	< 1
Sel	g	0,04	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:	1-42-010761	Page:	5/6
Ident/Release:	F3404/007		
Identification produit:	Crème pâtissière à chaud spéciale congélation 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"/>		= 7,91 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:	1-42-010761	Page:	6/6
Ident/Release:	F3404/007		
Identification produit:	Crème pâtissière à chaud spéciale congélation 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"/>