



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010736	Page:	1/6
Ident/Release:	F4727/007		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat		



Déclaration

Dénomination légale: Fourrage croquant Chocolat - Pâte croquante au chocolat prête à l'emploi
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques: Fourrage croquant prêt à l'emploi.
Supporte la congélation
Poids net: 3 kg
Nomenclature douanière: 2106909849
Instructions de conservation du produit: Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, à +20°C maximum et à utiliser rapidement.
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois
Unité de conditionnement: Seau de 3 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010736	Page:	2/6
Ident/Release:	F4727/007		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat		

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>	3506170010537	03506170010544	/	03506170010551
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	18	144
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	18	144
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	3000 G	3 KG	54 KG	432 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	3153 G	3,153 KG	56,754 KG	479,032 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22,7	22,7	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	22,7	22,7	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	12,3	12,3	12,3	115

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
sucre	betterave à sucre
20% morceaux de biscuits (sucre, farine de BLÉ , matières grasses végétales (tournesol, colza, en proportions variables), CRÈME en poudre, LACTOSE , protéines de LAIT , sel, farine de malt d' ORGE , émulsifiant (lécithine de tournesol))	orge, lait de vache, minéral, colza, sucre, tournesol, blé
huile de soja	Soja
NOISETTES grillées	noisette
LAIT écrémé en poudre	lait de vache
LACTOSÉRUM doux en poudre	lait de vache
beurre de cacao	fèves de cacao
4,0% chocolat en poudre (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre)	fèves de cacao, betterave à sucre
AMANDES	amande
cacao maigre en poudre	fèves de cacao
émulsifiant (lécithines de SOJA)	Soja
arôme naturel de cacao	fèves de cacao
arôme	
Traces éventuelles de (ARACHIDES , autres FRUITS À COQUES , SÉSAME)	



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010736	Page:	3/6
Ident/Release:	F4727/007		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat		

Liste d'ingrédients

Z21671 / 003

sucre, 20% morceaux de biscuits (sucre, farine de **BLÉ**, matières grasses végétales (tournesol, colza, en proportions variables), **CRÈME** en poudre, **LACTOSE**, protéines de **LAIT**, sel, farine de malt d'**ORGE**, émulsifiant (lécithine de tournesol)), huile de soja, **NOISETTES** grillées, **LAIT** écrémé en poudre, **LACTOSÉRUM** doux en poudre, beurre de cacao, 4,0% chocolat en poudre (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre), **AMANDES**, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithines de **SOJA**), arôme naturel de cacao , arôme, Traces éventuelles de (**ARACHIDES**, autres **FRUITS À COQUES**, **SÉSAME**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010736	Page:	4/6
Ident/Release:	F4727/007		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Utilisation à froid : insert d'entremets, tartes, intérieur de bonbons chocolat.
Peut être chauffé pour assouplir la texture selon les utilisations.

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	2238	27
Energie	kcal	536	27
Matières grasses	g	30	43
- Acides gras saturés	g	6,9	35
Glucides	g	59	23
- Sucres	g	51	57
Protéines	g	5,4	11
Sel	g	0,40	7

* 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:	1-42-010736	Page:	5/6
Ident/Release:	F4727/007		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de BLE, farine de malt d'ORGE
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- orge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
Soja et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Lécithine de SOJA
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 doux en poudre, CREME en poudre, LACTOSE, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		NOISETTES, AMANDES
- amandes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noisette	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010736	Page:	6/6
Ident/Release:	F4727/007		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1 000	GYA 30 °C 72 h
Levures	UFC/g		1 000	GYA 30 °C 96 h
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	PCA 30 °C 72 h
Salmonelles	dans 25 g		0	BPW 37 °C 24 h +SB 37 °C 24 h

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 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"/>