



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010873	Page:	1/5
Ident/Release:	F4315/004		
Identification produit:	Préparation pour crème pât à froid Premium PF		



Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour Crème Pâtissière à froid Premium

Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : sans conservateurs, fabriquée en France.
Représentations possibles sur le packaging : lait, carte de France bleu-blanc-rouge.

Fabricant: Condifa S.A.S
28-30, rue Lafayette
B.P 80035
F-67023 STRASBOURG Cedex

Nomenclature douanière: 2106909841

Instructions de conservation du produit: Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec.
Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.

Taux de TVA applicable: 5,5 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois

Unité de conditionnement: Sac de 25 kg

GTIN UC: 3506170011008

GTIN Carton: 03506170011015

GTIN Palette: 03506170011022



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010873	Page:	2/5
Ident/Release:	F4315/004		
Identification produit:	Préparation pour crème pât à froid Premium 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>	3506170011008	0	03506170011015	/
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	1	3
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	1	3
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	3
Poids net	<i>Net weight</i>	25000 g	25 kg	25 kg	75 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	25177 g	0 kg	25,177 kg	75,531 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	15	/	15	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	37	/	37	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	70	/	70	15

Liste d'ingrédients

Z16005 / 004

sucre, épaississant (amidon modifié), **LACTOSÉRUM** en poudre, dextrose, **CRÈME** en poudre, **LACTOSE**, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiants (E 472b, E 472a), stabilisants (E 450, E339), correcteur d'acidité (E263), arômes (contient **LAIT**), colorants (E 160b, E 101i), Traces éventuelles de **GLUTEN, 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:	1-42-010873	Page:	3/5
Ident/Release:	F4315/004		
Identification produit:	Préparation pour crème pât à froid Premium PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Versez 1 L d'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez 400 g de la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse, légère et brillante.

	Unité	Produit tel que vendu		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1729	21	494	6
Energie	kcal	409	20	117	6
Matières grasses	g	5,7	8	1,6	2
- Acides gras saturés	g	0,9	5	0,3	2
Glucides	g	87	33	25	10
- Sucres	g	57	63	16	18
Protéines	g	2,2	4	0,6	1
Sel	g	0,46	8	0,13	2

* 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:	1-42-010873	Page:	4/5
Ident/Release:	F4315/004		
Identification produit:	Préparation pour crème pât à froid Premium 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LACTOSERUM en poudre, CREME en poudre, LAIT écrémé en poudre, arômes
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		= 3,96 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:	1-42-010873	Page:	5/5
Ident/Release:	F4315/004		
Identification produit:	Préparation pour crème pât à froid Premium PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		10	
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		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"/>
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"/>