

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012543	Page:	1/4
Ident/Release:	F9041/003		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 1kg		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour crème pâtissière à chaud
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	À consommer rapidement après préparation., Bien refermer le sac après utilisation., À conserver dans un endroit sec et frais. .
Unité de conditionnement:	1 sachet de 1kg
Poids net:	1 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir sur le dessus du sac 30 mois
Nomenclature douanière:	1901200000

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>	3506170016232	03506170016249	/	03506170016256
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	10	70	350
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	7	35
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	10 KG	70 KG	350 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1009 G	10,1 KG	70,7 KG	378,5 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	20	46,6	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	37	23,6	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	20	20,6	21	118

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012543	Page:	2/4
Ident/Release:	F9041/003		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 1kg		

Liste d'ingrédients

amidon de maïs, arômes (dont arôme vanille), colorants : norbixine de rocou et riboflavine.
 Traces éventuelles de : **GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation de flan :

- recette fine
 2 oeufs entiers, 200 grammes de sucre, 80 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 1 litre de lait.
- recette économique
 90 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 150 grammes de sucre, 1 litre de lait.
- Base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite :
 - recette fine
 4 jaunes d'oeufs environ, 200 grammes de sucre, 60 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 1 litre de lait.
 - recette économique
 75 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 150 grammes de sucre, 1 litre de lait.

mode d'emploi :

- . Mélanger la base de recette pour crème pâtissière Moench avec le sucre et éventuellement les jaunes d'oeufs.
- . Délayer peu à peu le tout avec une partie du lait froid.
- . Verser le restant du lait bouillant.
- . Reporter à ébullition et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.

	Unité	Produit non préparé	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1500	18
Energie	kcal	350	18
Matières grasses	g	0,1	< 1
- Acides gras saturés	g	0,0	
Glucides	g	87	33
- Sucres	g	0,0	
Fibres alimentaires	g	1,0	
Protéines	g	0,4	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:	1-42-012543	Page:	3/4
Ident/Release:	F9041/003		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 1kg		

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"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>		
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>		

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012543	Page:	4/4
Ident/Release:	F9041/003		
Identification produit:	Crème Pâtissière à chaud 1kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		1000000	
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 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"/>