

Code article:	<b>1-42-012467</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>F9030/003</b>		
Identification produit:	<b>Flan Pâtissier 1,04kg 67 portions</b>		



### Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Flan Pâtissier
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Les consommer dans les 48 heures., Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 1 sachet de 1,04kg.
Poids net:	1,04 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir date indiquée sur le dessus de la boîte 30 mois
Nomenclature douanière:	2106909849

### 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>	3506170016263	03506170016270	/	03506170016287
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	288
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	48
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	4
Poids net	<i>Net weight</i>	1040 G	6,24 KG	74,88 KG	299,52 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1109 G	6,9 KG	82,8 KG	356,2 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24	111,4

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-012467</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>F9030/003</b>		
Identification produit:	<b>Flan Pâtissier 1,04kg 67 portions</b>		

### Liste d'ingrédients

sucré, amidon de maïs, dextrose, arôme, colorants (riboflavine, norbixine de rocou).  
Traces éventuelles de: **GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage : 520 g pour 2 litres de lait 1/2 écrémé.

- 1) Délayer la préparation dans une partie du lait. Verser la préparation obtenue dans le reste du lait bouillant. Reporter à ébullition. Laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer.
  - 2) Disposer dans une moule préalablement beurré. Faire cuire au four à 180°C pendant 45 minutes.
  - 3) Servir après complet refroidissement.
- 67 portions de 60 g par étui.

	Unité	Produit préparé**		Produit non préparé	1 portion	
		100G	GDA (%)	100G	60G	GDA (%)
Energie	kJ	540	6	1600	320	4
Energie	kcal	130	7	380	75	4
Matières grasses	g	1,5	2	<0,5	0,9	1
- Acides gras saturés	g	0,9	5	<0,1	0,5	3
Glucides	g	25	9	94	15	6
- Sucres	g	17	19	58	10	12
Fibres alimentaires	g	0,1		0,4	0,1	
Protéines	g	3,0	6	<0,5	2	4
Sel	g	0,13	2	0,02	0,08	1

\*\* Pour 100 g de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé

le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de pâtisseries de 40 g à 60 g pour les enfants en maternelle et en primaire et de 60 g à 80 g pour les adolescents, adultes et personnes âgées. Le Flan Pâtissier Alsa permet de préparer 67 portions de 60 g. Il contient moins de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

<sup>1</sup> Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

\* 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:	<b>1-42-012467</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>F9030/003</b>		
Identification produit:	<b>Flan Pâtissier 1,04kg 67 portions</b>		

## 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:	<b>1-42-012467</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>F9030/003</b>		
Identification produit:	<b>Flan Pâtissier 1,04kg 67 portions</b>		

### Critères microbiologiques

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