

Code article:	<b>1-42-013017</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F12021/007</b>		
Identification produit:	<b>FONDANT AU CHOCOLAT 1,04kg 24 portions -Rainforest Alliance</b>		



## Déclaration

GTIN	3506170016478
Dénomination légale:	Préparation pour Fondant au Chocolat
Poids net:	1,04 kg
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 520 g
Nombre de portions:	24 portions
Instructions de conservation du produit:	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum),. Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Pays d'origine des ingrédients primaires :	Fabriqué en France Ingrédients origine UE / non UE
Remarques:	Ne pas manger la pâte crue
Eco Emballages - Consignes de tri:	Boîte en carton recyclable
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 12 mois
# Nomenclature douanière:	1806909091

# Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-013017</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F12021/007</b>		
Identification produit:	<b>FONDANT AU CHOCOLAT 1,04kg 24 portions -Rainforest Alliance</b>		

## 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>	3506170016478	03506170020314	/	03506170020321
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	5	60	240
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	5,2 KG	62,4 KG	249,6 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1175 G	6,108 KG	73,296 KG	318,184 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	17	39	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,2	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24,1	111,4

## Liste d'ingrédients

### Z40478 / 001

29% chocolat (sucre, pâte de cacao, cacao maigre en poudre), sucre, huile de noix de coco, farine de **BLÉ**, 5,7% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), blanc d'**ŒUF** en poudre, maltodextrine, émulsifiants (E 472b, E 472a), sirop de glucose, **LAIT** écrémé en poudre, protéines de pois, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), Traces éventuelles de (**FRUITS À COQUE**)

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-013017</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F12021/007</b>		
Identification produit:	<b>FONDANT AU CHOCOLAT 1,04kg 24 portions -Rainforest Alliance</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

**# Préparation**  
Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet.  
Pour 1 fondant de Ø 22 cm :  
Verser le mélange dans un moule graissé de 22 cm de diamètre.  
Faire cuire environ 15 minutes au four à 175°C.  
Pour 12 cœurs coulants :  
Verser le mélange dans 12 moules individuels légèrement graissés.  
Faire cuire environ 7 minutes au four à 190°C.  
(Le temps de cuisson dépend du four, de la matière et de la taille du contenant, ainsi que de la texture à cœur recherchée)

**Ingrédients** Pour 1 sachet de 520g, ajouter 200 ml de lait

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		1 portion préparée (54g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	54G	GDA (%)
Energie	kJ	2054	24	1708	20	922	11
Energie	kcal	491	25	408	20	220	11
Matières grasses	g	23	33	19	27	10	14
- Acides gras saturés	g	19	95	16	80	8,4	42
Glucides	g	60	23	50	19	27	10
- Sucres	g	45	50	38	42	20	22
Fibres alimentaires	g	3,2		2,6		1,4	
Protéines	g	8,6	17	7,9	16	4,3	9
Sel	g	0,45	8	0,40	7	0,21	4

Texte complémentaire profil nutritionnel \*\*Pour 100 g de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé.

Texte complémentaire profil nutritionnel \*\* 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 Fondant au Chocolat alsa permet de préparer 24 portions d'environ 54 g. Il contient plus de 14% de lipides. Le GEMRCN recommande de limiter ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus de 3 fois sur 20 repas successifs au maximum.

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

Nombre de portions 24 portions

Nutri-Score Export 1.0 E

Nutri-Score Export 2.0 E

\* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 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>1-42-013017</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F12021/007</b>		
Identification produit:	<b>FONDANT AU CHOCOLAT 1,04kg 24 portions -Rainforest Alliance</b>		

## Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- noix de Macadamia ou du 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"/>	

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-013017</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F12021/007</b>		
Identification produit:	<b>FONDANT AU CHOCOLAT 1,04kg 24 portions -Rainforest Alliance</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100		
S. aureus	UFC/g		100		
Moisissures	UFC/g		10 000		
Levures	UFC/g		1 000		
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1 000 000		
Clostridium perfringens	UFC/g		100		
Salmonelles			0	dans 25 g négatif	
Listeria monocytogenes			0	dans 25 g négatif	

### Critères physico-chimiques

#### Statut

	Oui	Non
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du poisson/des fruits de mer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient de l'alcool	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
compatible Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kasher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rainforest Alliance	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>