

Code article:	1-42-012602	Page:	1/6
Ident/Release:	F8988/005		
Identification produit:	Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions		



Déclaration

GTIN	3506170017550
Dénomination légale:	Préparation pour Crème Brûlée Crème Renversée
Poids net:	1250 g
Unité de conditionnement:	L'étui contient 1 sachet de 1,25kg.
Nombre de portions:	100 portions
Instructions de conservation du produit:	Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine fermé., Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum)., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
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
Eco Emballages - Consignes de tri:	Ingrédients origine UE / non UE
Taux de TVA applicable:	Boîte en carton recyclable
Date de péremption:	Taux réduit
	A consommer de préférence avant le: 15 mois
# Nomenclature douanière:	2106909855

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012602	Page:	2/6
Ident/Release:	F8988/005		
Identification produit:	Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions		

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>	3506170017550	03506170017567	/	03506170017574
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>	1.250,000 G	7,5 KG	90 KG	360 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1.319 G	8,161 KG	97,932 KG	416,728 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

Liste d'ingrédients

Z38289 / 001

sucre, amidons, amidon modifié, gélifiant (carraghénanes), **ŒUFS** entiers en poudre, arôme, ingrédients colorants (curcuma, extrait de paprika), maltodextrine, Traces éventuelles de (**GLUTEN, LAIT, SOJA, 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:	1-42-012602	Page:	3/6
Ident/Release:	F8988/005		
Identification produit:	Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Nombre de portions 100 portions

Préparation Crème renversée
1) Porter le lait à ébullition
2) Hors du feu, délayer dans le lait la quantité nécessaire de la préparation et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3) Disposer en moules ou ramequins. Servir après complet refroidissement.

Ingrédients 1 sachet de 1250g pour 10 litres de lait 1/2 écrémé

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé***		1 portion	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	112G	GDA (%)
Energie	kJ	1679	20	358	4	401	5
Energie	kcal	395	20	85	4	95	5
Matières grasses	g	0,7	1	1,4	2	1,6	2
- Acides gras saturés	g	0,2	1	0,9	5	1,0	5
Glucides	g	96	37	15	6	17	7
- Sucres	g	81	90	13	14	15	17
Fibres alimentaires	g	0,7		0,1		0,1	
Protéines	g	0,8	2	2,9	6	3,3	7
Sel	g	0,09	2	0,12	2	0,13	2

Texte complémentaire profil nutritionnel *** Pour 100g de crème renversée préparée avec avec du lait 1/2 écrémé

Préparation Crème Brûlée
Dosage : 1 sachet de 1250g pour 5 litres de lait 1/2 écrémé + 5 litres de crème liquide.
1) Porter le lait et la crème à ébullition.
2) Hors du feu, verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade et la faire caraméliser.

Ingrédients 1 sachet de 1250g pour 5 litres de lait 1/2 écrémé + 5 litres

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		Par portion	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	112G	GDA (%)
Energie	kJ	1679	20	836	10	936	11
Energie	kcal	395	20	201	10	225	11
Matières grasses	g	0,7	1	15	21	17	24
- Acides gras saturés	g	0,2	1	8,9	45	10,0	50
Glucides	g	96	37	14	5	16	6
- Sucres	g	81	90	13	14	14	16
Fibres alimentaires	g	0,7		0,1		0,1	
Protéines	g	0,8	2	2,5	5	2,8	6
Sel	g	0,09	2	0,10	2	0,12	2

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012602	Page:	4/6
Ident/Release:	F8988/005		
Identification produit:	Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions		

Texte complémentaire
profil nutritionnel ** pour 100g de crème brûlée préparée avec du lait 1/2 écrémé et de la crème à 30 % de matière grasse.

Texte complémentaire
profil nutritionnel le GEMRCN¹ préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. La Crème Brûlée / Crème renversée alsa permet de préparer 100 portions d'environ 112 g. Elle 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.
¹ Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Nombre de portions 100 portions

Nutri-Score Export 1.0

Nutri-Score Export 2.0 D

* % 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:	1-42-012602	Page:	5/6
Ident/Release:	F8988/005		
Identification produit:	Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	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 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 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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- noix de Macadamia ou du 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:	1-42-012602	Page:	6/6
Ident/Release:	F8988/005		
Identification produit:	Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100		
S. aureus	UFC/g		100		
Listeria monocytogenes	dans 25 g		0	dans 25 g négatif	
Moisissures	UFC/g		10 000		
Levures	UFC/g		1000		
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		1000000		
Anaérobic sulfite reducteurs	UFC/g		100		
Salmonelles	dans 25 g		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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>