

Code article:	<b>1-42-013011</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F12009/004</b>		
Identification produit:	<b>Mousse saveur Crème Brûlée 1kg 124 portions - sans huile de palme</b>		

**Déclaration**

GTIN	3506170017888
Dénomination légale:	Préparation pour Mousse saveur Crème Brûlée
Poids net:	1 kg
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 500g
Nombre de portions:	124 portions de 80 ml
Instructions de conservation du produit:	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum)., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement., 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. Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.
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 Sans huile de palme
Remarque réglementaire:	
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:	2106909842

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-013011</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F12009/004</b>		
Identification produit:	<b>Mousse saveur Crème Brûlée 1kg 124 portions - sans huile de palme</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>	3506170017888	03506170020215	/	03506170020222
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>	1000 G	5 KG	60 KG	240 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1135 G	5,921 KG	71,052 KG	309,208 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	17	38,9	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,2	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	22,7	22,7	105,8

### Liste d'ingrédients

#### Z40327 / 001

sucre, 16% éclats de caramel, sirop de glucose, huile de noix de coco, émulsifiant (E 472b), amidon, beurre de cacao, protéines de **LAIT**, amidon modifié, épaississant (alginate de sodium), arômes, stabilisants (E 516, E 450), ingrédients colorants (curcuma, extrait de paprika), maltodextrine, Traces éventuelles de (**ŒUF, GLUTEN, 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>1-42-013011</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F12009/004</b>		
Identification produit:	<b>Mousse saveur Crème Brûlée 1kg 124 portions - sans huile de palme</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Nombre de portions 124 portions de 80 mL

# Préparation  
1) Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.  
2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.  
3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

Ingrédients Dosage : 1 sachet + 1 L de lait 1/2 écrémé

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		Par portion	
		100G	GDA (%)	100ML	GDA (%)	80ML	GDA (%)
Energie	kJ	1927	23	234	3	187	2
Energie	kcal	457	23	55	3	44	2
Matières grasses	g	13	19	1,6	2	1,3	2
- Acides gras saturés	g	12	60	1,4	7	1,1	6
Glucides	g	83	32	9,4	4	7,5	3
- Sucres	g	75	83	8,6	10	6,9	8
Fibres alimentaires	g	0,6		0,1		0,0	
Protéines	g	1,2	2	0,8	2	0,6	1
Sel	g	0,45	8	0,07	1	0,06	1

Texte complémentaire profil nutritionnel \*\* pour 100 mL de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé

Texte complémentaire profil nutritionnel \*\* Produit préparé avec du lait 1/2 écrémé le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de mousses de 100 ml à 120 ml. La Mousse saveur Crème Brûlée alsa permet de préparer 99 portions de 100 ml. Elle contient moins de 20 g de glucides simples totaux par portions 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

Nombre de portions 124 portions de 80 ml

Nutri-Score Export 1.0 D

Nutri-Score Export 2.0 C

\* % 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>1-42-013011</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F12009/004</b>		
Identification produit:	<b>Mousse saveur Crème Brûlée 1kg 124 portions - sans huile de palme</b>		

## 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 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"/>	
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>1-42-013011</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F12009/004</b>		
Identification produit:	<b>Mousse saveur Crème Brûlée 1kg 124 portions - sans huile de palme</b>		

## Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100		
S. aureus	UFC/g		100		
Salmonelles			0	dans 25 g négatif	
Listeria monocytogenes			0	dans 25 g négatif	
Moisissures	UFC/g		10 000		
Levures	UFC/g		1 000		
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		200 000		
Anaérobic sulfite reducteurs	UFC/g		100		

## 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 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"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient de l'alcool	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
compatible Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kashér	<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"/>