

Code article:	<b>1-42-012811</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F9954/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée / Renversée Bio 0,96 Kg 96 portions</b>		

### Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Crème Brûlée/ Crème Renversée Bio
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Nombre de portions:	96 portions
Nomenclature douanière:	2106909855
Instructions de conservation du produit:	Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés., Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 480 g
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin: mois/année 12 mois
Description pour les produits bio	Certifié par FR-BIO-01 Agriculture UE / non UE
Poids net:	960 g

### Claims

Description	Unité	Valeur
Sans arôme artificiel		+
Sans colorant artificiel		+
Sans conservateur		+
Sans exhausteur de goût		+
Sans gélatine de porc		+
Sans sucre ajouté		-
Sans huile de palme		+
Sans gluten		-

Code article:	<b>1-42-012811</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F9954/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée / Renversée Bio 0,96 Kg 96 portions</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>	3506170019080	03506170019097	/	03506170019103
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>	960 G	5,76 KG	69,12 KG	276,48 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1036,4 G	6,45 KG	77,4 KG	334,6 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	18,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	38,8	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	29	131

### Liste d'ingrédients

sucre\*, amidon de maïs \*, gélifiant (carraghénanes), **ŒUF** entier en poudre\*, arôme naturel de vanille, épaississant (gomme xanthane), paprika\*, curcuma\*, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE**  
\* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Instruction de préparation:

Crème Brûlée:

Dosage : 1 sachet de 480 g pour 2 litres de lait 1/2 écrémé bio + 2 litres de crème liquide bio

1) Délayer la préparation Alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.

2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.

3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade bio et la faire caraméliser.

Crème Renversée:

Dosage : 1 sachet de 480 g pour 4 litres de lait 1/2 écrémé bio

1) Délayer la préparation Alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.

2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.

3) Répartir dans des ramequins. Servir après complet refroidissement.

Les ramequins peuvent être préalablement caramélisés ou le nappage peut être versé après l'étape de refroidissement.

	Unité	Produit non préparé		Crème Renversée préparée***		1 portion (= 93 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	93G	GDA (%)
Energie	kJ	1675	20	352	4	327	4
Energie	kcal	394	20	83	4	77	4

Code article:	<b>1-42-012811</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F9954/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée / Renversée Bio 0,96 Kg 96 portions</b>		

Matières grasses	g	0,7	1	1,4	2	1,3	2
- Acides gras saturés	g	0,2	1	0,9	5	0,8	4
Glucides	g	95	37	15	6	14	5
- Sucres	g	80	89	13	14	12	13
Fibres alimentaires	g	1,3		0,1		0,1	
Protéines	g	0,9	2	2,9	6	2,7	5
Sel	g	0,15	3	0,13	2	0,12	2

	Unité	Produit non préparé		Crème Brûlée préparée **		1 portion (= 93 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	93G	GDA (%)
Energie	kJ	1675	20	832	10	773	9
Energie	kcal	394	20	200	10	186	9
Matières grasses	g	0,7	1	15	21	14	20
- Acides gras saturés	g	0,2	1	8,9	45	8,3	42
Glucides	g	95	37	14	5	13	5
- Sucres	g	80	89	12	13	11	12
Fibres alimentaires	g	1,3		0,1		0,1	
Protéines	g	0,9	2	2,6	5	2,4	5
Sel	g	0,15	3	0,11	2	0,10	2

\*\*\*pour 100 g de Crème Renversée Bio préparée avec du lait bio 1/2 écrémé

\*\*pour 100 g de Crème Brûlée Bio préparée avec du lait bio 1/2 écrémé et de la crème bio à 30% de MG

Pour la France uniquement : le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. La Crème Brûlée / Crème Renversée Bio Alsa permet de préparer 96 portions d'environ 93 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.

<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.

Code article:	<b>1-42-012811</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F9954/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée / Renversée Bio 0,96 Kg 96 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 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 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"/>		

Code article:	<b>1-42-012811</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F9954/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée / Renversée Bio 0,96 Kg 96 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>