

Code article:	1-42-012820	Page:	1/5
Ident/Release:	F9965/003		
Identification produit:	Pot de Crème au Caramel Bio 640g 48 portions		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Pot de Crème au Caramel Bio
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Nombre de portions:	48 portions
Nomenclature douanière:	2106909843
Instructions de conservation du produit:	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés., Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 320g.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin: mois/année 15 mois
Description pour les produits bio	Certifié par FR-BIO-01 Agriculture UE / non UE

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		-

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012820	Page:	2/5
Ident/Release:	F9965/003		
Identification produit:	Pot de Crème au Caramel Bio 640g 48 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>	3506170019141	03506170019158	/	03506170019165
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>	640 G	3,84 KG	46,08 KG	184,32 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	717,3 G	4,54 KG	54,48 KG	242,92 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*, éclats de caramel 37% (sucre*, sirop de glucose*), amidon de maïs *, gélifiant (carraghénanes), sel.

Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE**

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012820	Page:	3/5
Ident/Release:	F9965/003		
Identification produit:	Pot de Crème au Caramel Bio 640g 48 portions		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Instruction de
préparation:

Dosage : 1 sachet de 320g pour 1 litre de lait bio 1/2 écrémé + 1 litre de crème liquide bio.

1) Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.

2) Verser doucement la préparation als dans le liquide bouillant. Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel.

3) Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		1 portion (= 96g)	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)	96g	GDA (%)
Energie	kJ	1655	20	858	10	824	10
Energie	kcal	389	19	206	10	198	10
Matières grasses	g	0,0	0	14	20	14	20
- Acides gras saturés	g	0,0	0	8,6	43	8,3	42
Glucides	g	97	37	17	7	16	6
- Sucres	g	87	97	16	18	15	17
Fibres alimentaires	g	0,5		0,1		0,1	
Protéines	g	0,0	0	2,4	5	2,3	5
Sel	g	1,5	25	0,29	5	0,28	5

**pour 100 g de Pot de Crème au Caramel Bio préparé avec du lait bio 1/2 écrémé et de la crème bio à 30% de MG

Pour la France uniquement : le GEMRCN¹ préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. Le Pot de Crème au Caramel Bio als permet de préparer 48 portions d'environ 96 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.

¹ Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

* % 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:	1-42-012820	Page:	4/5
Ident/Release:	F9965/003		
Identification produit:	Pot de Crème au Caramel Bio 640g 48 portions		

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:	1-42-012820	Page:	5/5
Ident/Release:	F9965/003		
Identification produit:	Pot de Crème au Caramel Bio 640g 48 portions		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>