

Code article:	1-42-012821	Page:	1/5
Ident/Release:	F10009/001		
Identification produit:	Panna Cotta Bio 480g 48 portions		

Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Panna Cotta 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:	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 240g
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

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:	1-42-012821	Page:	2/5
Ident/Release:	F10009/001		
Identification produit:	Panna Cotta Bio 480g 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>	3506170019172	03506170019189	/	03506170019196
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>	480 G	2,88 KG	34,56 KG	138,24 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	551,3 G	3,54 KG	42,48 KG	194,92 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*, amidon de maïs *, gélifiant (agar-agar*), arôme naturel de vanille . Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE**

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Code article:	1-42-012821	Page:	3/5
Ident/Release:	F10009/001		
Identification produit:	Panna Cotta Bio 480g 48 portions		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Instruction de préparation:

Dosage : 1 sachet de 240 g pour 1 litre de lait bio 1/2 écrémé + 1 litre 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 doucement le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 1 minute.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé **		1 portion (= 93 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	93G	GDA (%)
Energie	kJ	1664	20	831	10	772	9
Energie	kcal	392	20	200	10	186	9
Matières grasses	g	0,1	< 1	15	21	14	20
- Acides gras saturés	g	0,0	0	8,9	45	8,3	42
Glucides	g	97	37	14	5	13	5
- Sucres	g	84	93	13	14	12	13
Fibres alimentaires	g	2,0		0,2		0,2	
Protéines	g	0,1	< 1	2,5	5	2,3	5
Sel	g	0,01	< 1	0,09	2	0,09	2

**pour 100 g de Panna Cotta Bio préparée 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. La Panna Cotta Bio Alsa permet de préparer 48 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.

¹ 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:	1-42-012821	Page:	4/5
Ident/Release:	F10009/001		
Identification produit:	Panna Cotta Bio 480g 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 checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de 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"/>		

Code article:	1-42-012821	Page:	5/5
Ident/Release:	F10009/001		
Identification produit:	Panna Cotta Bio 480g 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"/>