

Code article:	1-42-012812	Page:	1/5
Ident/Release:	F10114/004		
Identification produit:	PDC CHOCOLAT BIO 2*260g - Rainforest Alliance		



Déclaration

GTIN 3506170019288

Dénomination légale: Préparation pour Pot de Crème au Chocolat Bio

Poids net: 520 g

Unité de conditionnement: L'étui contient 2 sachets de 260g.

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

Remarque réglementaire: Fabriqué en France
*a partir d'ingrédients d'origine UE/non UE

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 15 mois

Nomenclature douanière: 1806909011

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012812	Page:	2/5
Ident/Release:	F10114/004		
Identification produit:	PDC CHOCOLAT BIO 2*260g - Rainforest Alliance		

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>	3506170019288	03506170019295	/	03506170019301
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>	520 G	3,12 KG	37,44 KG	149,76 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	590,26 G	3,788 KG	45,456 KG	206,824 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,9	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	22,7	22,7	105,8

Liste d'ingrédients

Z39045 / 001

52% chocolat en poudre (sucre*, cacao *), sucre*, amidon*, gélifiant (carraghénanes), Traces éventuelles de (**GLUTEN, LAIT, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE**), * issu 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:	1-42-012812	Page:	3/5
Ident/Release:	F10114/004		
Identification produit:	PDC CHOCOLAT BIO 2*260g - Rainforest Alliance		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Nombre de portions 48 portions

Préparation Dosage : 1 sachet de 260g 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 le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement

Ingrédients Dosage : 1 sachet de 260g pour 1 litre de lait bio 1/2 écrémé + 1 litre de crème liquide bio.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		Par portion de 94g	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	94G	GDA (%)
Energie	kJ	1644	20	836	10	785	9
Energie	kcal	389	19	201	10	189	9
Matières grasses	g	3,7	5	15	21	14	20
- Acides gras saturés	g	2,2	11	9,1	46	8,5	43
Glucides	g	82	32	13	5	12	5
- Sucres	g	71	79	12	13	11	12
Fibres alimentaires	g	6,4		0,7		0,7	
Protéines	g	3,4	7	2,8	6	2,7	5
Sel	g	0,09	2	0,10	2	0,10	2

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

Texte complémentaire profil nutritionnel **pour 100 g de Pot de Crème au Chocolat 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 Chocolat Bio alsa permet de préparer 48 portions d'environ 94 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

Nombre de 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:	1-42-012812	Page:	4/5
Ident/Release:	F10114/004		
Identification produit:	PDC CHOCOLAT BIO 2*260g - Rainforest Alliance		

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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:	1-42-012812	Page:	5/5
Ident/Release:	F10114/004		
Identification produit:	PDC CHOCOLAT BIO 2*260g - Rainforest Alliance		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100		
S. aureus	cfu/g		100		
Listeria monocytogenes	dans 25 g		0		
Moisissures	cfu/g		10000		
Levures	cfu/g		1000		
Aérobic nombre total de germes	cfu/g		1000000		
Anaérobic sulfite reducteurs	UFC/g		100		
Salmonelles	dans 25 g		0		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient de l'alcool	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
compatible Halal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kasher	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rainforest Alliance	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>