



Fiche technique

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

Code article: **1-42-012908**
Ident/Release: **F10561/001**
Identification produit: **Crèmeux au chocolat**

Page: 1/5



Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour crèmeux au chocolat

Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : sans colorant, sans conservateur, au chocolat, fabriqué en France*

Fabricant: Représentations possibles sur le packaging : chocolat en morceau
Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Poids net: 1 kg

Nomenclature douanière: 1806909091

Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après préparation., À conserver dans un endroit sec et frais.

Taux de TVA applicable: taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 18 mois



Fiche technique

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

Code article: **1-42-012908**
Ident/Release: **F10561/001**
Identification produit: **Crèmeux au chocolat**

Page: 2/5

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>	3506170019523	03506170019530	/	03506170019547
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	576
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	96
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	72 KG	576 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1063 G	6,543 KG	78,516 KG	653,128 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	12	35,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8	17	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	17,5	18,5	18,5	163

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
40% chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol))	Afrique de l'ouest, Communauté Européenne	fèves de cacao, betterave à sucre
40% chocolat en poudre (sucre, cacao)		
sucre		
amidon modifié de tapioca		
gélifiant (carraghénanes)		
Traces éventuelles de (GLUTEN, LAIT, ŒUF, FRUITS À COQUE)		

Liste d'ingrédients

Z30799 / 001

40% chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol)), 40% chocolat en poudre (sucre, cacao), sucre, amidon modifié de tapioca, gélifiant (carraghénanes), Traces éventuelles de (GLUTEN, LAIT, ŒUF, 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:	1-42-012908	Page:	3/5
Ident/Release:	F10561/001		
Identification produit:	Crèmeux au chocolat		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Pour réaliser du crèmeux :

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crèmeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débullez si nécessaire au fouet à main puis coulez immédiatement dans les moules ou cadres. Selon l'utilisation du crèmeux, réfrigérez ou surglez.

Pour réaliser du crèmeux foisonné :

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crèmeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Versez dans un récipient ou sur une plaque, filmez au contact, puis refroidissez à +4°C. Montez la préparation au batteur quelques secondes, au fouet, à grande vitesse. Surveillez le temps de battage jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche.

1 kg de Crèmeux Chocolat ancel mis en oeuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser 6 kg de crèmeux.

Ingrédients

Préparation pour crèmeux chocolat : 200g
Crème liquide à 35% de matière grasse : 1000g

	Unité	Non préparé		Produit préparé	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)
Energie	kJ	1794	21	1506	18
Energie	kcal	427	21	364	18
Matières grasses	g	13	19	32	46
- Acides gras saturés	g	8,1	41	19	95
Glucides	g	67	26	15	6
- Sucres	g	57	63	14	16
Fibres alimentaires	g	10		1,9	
Protéines	g	5,2	10	3,1	6
Sel	g	0,14	2	0,10	2

* % 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:	1-42-012908	Page:	4/5
Ident/Release:	F10561/001		
Identification produit:	Crèmeux au chocolat		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☒	☐		contamination croisée
- blé	☐	☒	☐		
- seigle	☐	☐	☒		
- orge	☐	☐	☒		
- avoine	☐	☐	☒		
- épeautre	☐	☐	☒		
- kamut	☐	☐	☒		
- souches hybrides	☐	☐	☒		
Crustacés et dérivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☐	☒	☐		contamination croisée
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☐	☐	☒		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☒	☐		contamination croisée
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☒	☐		contamination croisée
- amandes	☐	☒	☐		contamination croisée
- noisette	☐	☒	☐		contamination croisée
- noix	☐	☒	☐		contamination croisée
- noix de cajou	☐	☐	☒		
- noix de pécan	☐	☐	☒		
- noix du Brésil	☐	☐	☒		
- pistache	☐	☒	☐		contamination croisée
- noix de Macadamia	☐	☐	☒		
- noix de Queensland	☐	☐	☒		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg: ____	☐	☐	☒		



Fiche technique

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

Code article: **1-42-012908**
Ident/Release: **F10561/001**
Identification produit: **Crèmeux au chocolat**

Page: 5/5

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	cfu/g		0	absence dans 25g
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	☐	☒
contient du porc	☐	☒
contient du boeuf	☐	☒
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	☒	☐
adapté aux végétaliens	☒	☐
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒
Ovo-végétariens	☒	☐
Lacto-végétariens	☒	☐