



Fiche technique

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

Code article:	1-42-012909	Page:	1/5
Ident/Release:	F10562/001		
Identification produit:	Crèmeux Chocolat Blanc		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour crèmeux au chocolat blanc
Remarque règlementaire:	Mentions possibles sur le packaging : sans colorant, sans conservateur, au chocolat blanc, fabriqué en France*. Représentations possibles sur le packaging : chocolat blanc en morceau
Fabricant:	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:	1-42-012909	Page:	2/5
Ident/Release:	F10562/001		
Identification produit:	Crémeux Chocolat Blanc		

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>	3506170019554	03506170019561	/	03506170019578
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
sucre		
30% chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille en poudre)	Afrique de l'ouest, Communauté Européenne, Madagascar	fèves de cacao, lait de vache, betterave à sucre, tournesol, vanille
LACTOSÉRUM	Communauté Européenne	lait de vache
amidon modifié de tapioca		
huile de noix de coco	Africa, Indonésie, Malaisie, Philippines	noix de coco
maltodextrine		
gélifiant (carraghénanes)		
arôme	Suisse	divers
Traces éventuelles de (GLUTEN, ŒUF, FRUITS À COQUE)		

Liste d'ingrédients

Z31093 / 001

sucre, 30% chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, **LAIT** entier en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille en poudre), **LACTOSÉRUM**, amidon modifié de tapioca, huile de noix de coco, maltodextrine, gélifiant (carraghénanes), arôme, Traces éventuelles de (**GLUTEN, 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:	1-42-012909	Page:	3/5
Ident/Release:	F10562/001		
Identification produit:	Crèmeux Chocolat Blanc		

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 surgelez.

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 Blanc ancel mis en oeuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser environ 6 kg de crèmeux.

Ingrédients

Crèmeux Chocolat blanc : 200g
Crème liquide à 35% de matière grasse : 1000g

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)
Energie	kJ	1995	24	1543	18
Energie	kcal	475	24	373	19
Matières grasses	g	17	24	32	46
- Acides gras saturés	g	13	65	20	100
Glucides	g	77	30	17	7
- Sucres	g	65	72	15	17
Fibres alimentaires	g	1,0		0,2	
Protéines	g	3,2	6	2,7	5
Sel	g	0,44	7	0,16	3

* % 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:	1-42-012909	Page:	4/5
Ident/Release:	F10562/001		
Identification produit:	Crèmeux Chocolat Blanc		

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"/>		contamination croisée
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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"/>		contamination croisée
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LACTOSERUM et présent dans chocolat blanc
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- 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"/>		



Fiche technique

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

Code article:	1-42-012909	Page:	5/5
Ident/Release:	F10562/001		
Identification produit:	Crèmeux Chocolat Blanc		

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	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	

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