

Code article:	1-42-013179	Page:	1/5
Ident/Release:	F11568/001		
Identification produit:	Crème Dessert Vanille Bourbon à froid 720 g 48 portions		

**Déclaration**

Dénomination légale:	Préparation pour Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid
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 (conseil : dans les 24 h maximum)., 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 1 sachet de 720 g
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Eco Emballages - Consignes de tri:	Boîte en carton recyclable
pays d'origine des ingrédients primaires :	Fabriqué en France Ingrédients origine UE / non UE
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir date indiquée sur le dessus de la boîte 15 mois

Poids net: 720 g

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:	1-42-013179	Page:	2/5
Ident/Release:	F11568/001		
Identification produit:	Crème Dessert Vanille Bourbon à froid 720 g 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>	03506170021243	03506170021250	/	03506170021267
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>	720 G	4,32 KG	51,84 KG	207,36 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	788 G	4,96 KG	59,51 KG	263,04 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6,0	18,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	38,8	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24,1	111,4

Liste d'ingrédients

sucre, amidon modifié de maïs, arôme naturel de vanille Bourbon, amidons (pois, pomme de terre), concentré de minéraux du **LAIT**, ingrédients colorants (curcuma, extrait de paprika), maltodextrine.
 Traces éventuelles de **GLUTEN, ŒUF, SOJA, 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:	1-42-013179	Page:	3/5
Ident/Release:	F11568/001		
Identification produit:	Crème Dessert Vanille Bourbon à froid 720 g 48 portions		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Instruction de préparation: Dosage : 1 sachet de 720 g pour 4 litres de lait demi-écrémé froid.
1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
2) Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 60 minutes) et servir après complet refroidissement.

Préparation de la crème dessert la veille :
Après l'étape 2, filmer au contact pour éviter la formation d'une peau puis réserver au frais. Mélanger la crème à l'aide d'un fouet. Répartir dans des ramequins avant de servir.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		1 portion (= 98 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	98G	GDA (%)
Energie	kJ	1648	20	415	5	407	5
Energie	kcal	388	19	98	5	96	5
Matières grasses	g	0,0	0	1,3	2	1,3	2
- Acides gras saturés	g	0,0	0	0,8	4	0,8	4
Glucides	g	97	37	19	7	19	7
- Sucres	g	63	70	14	16	13	14
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0		0,0	
Protéines	g	0,2	< 1	2,7	5	2,7	5
Sel	g	0,03	1	0,11	2	0,11	2
Calcium	mg	168	21	125	16	122	15

** Pour 100 g de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé

Le GEMRCN¹ préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. La Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa permet de préparer 48 portions d'environ 98 g. Elle contient plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.

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:	1-42-013179	Page:	4/5
Ident/Release:	F11568/001		
Identification produit:	Crème Dessert Vanille Bourbon à froid 720 g 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		

Fiche technique

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

Code article:	1-42-013179	Page:	5/5
Ident/Release:	F11568/001		
Identification produit:	Crème Dessert Vanille Bourbon à froid 720 g 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		100000	
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 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"/>