

Code article:	1-42-013261	Page:	1/5
Ident/Release:	F11580/004		
Identification produit:	CREME DESSERT CHOCOLAT SANS CUISSON - 960 g 48 portions - Rainforest Alliance		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Crème Dessert au Chocolat sans cuisson, RAC MB
Poids net:	960 g
Unité de conditionnement:	L'étui contient 1 sachet de 960 g
Nombre de portions:	48 portions
Instructions de conservation du produit:	Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum)., Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Pays d'origine des ingrédients primaires :	Fabriqué en France
Eco Emballages - Consignes de tri:	Ingrédients origine UE / non UE Boîte en carton recyclable
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 18 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:	1-42-013261	Page:	2/5
Ident/Release:	F11580/004		
Identification produit:	CREME DESSERT CHOCOLAT SANS CUISSON - 960 g 48 portions - 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>	3506170021274	03506170021281	/	03506170021298
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>	960 G	5,76 KG	69,12 KG	276,48 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1 033,900 G	6,449 KG	77,388 KG	334,552 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	17	38,9	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	6	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	22,7	22,7	105,8

Liste d'ingrédients

Z40972 / 001

45% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), amidon modifié, sucre, cacao maigre en poudre, sirop de glucose, Traces éventuelles de (**GLUTEN, ŒUF, LAIT, 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:	1-42-013261	Page:	3/5
Ident/Release:	F11580/004		
Identification produit:	CREME DESSERT CHOCOLAT SANS CUISSON - 960 g 48 portions - Rainforest Alliance		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Nombre de portions 48 portions

Préparation

Dosage : 1 sachet de 960 g pour 4 litres de lait demi-écrémé froid.

1) Délayer la préparation alsaprofessionnel 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(=103 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	103G	GDA (%)
Energie	kJ	1601	19	466	6	480	6
Energie	kcal	379	19	110	6	114	6
Matières grasses	g	4,3	6	2,0	3	2,1	3
- Acides gras saturés	g	2,6	13	1,3	7	1,3	7
Glucides	g	76	29	19	7	19	7
- Sucres	g	48	53	13	14	14	16
Fibres alimentaires	g	7,8		1,5		1,6	
Protéines	g	5,6	11	3,7	7	3,8	8
Sel	g	0,02	< 1	0,10	2	0,11	2

Texte complémentaire
profil nutritionnel

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

Texte complémentaire
profil nutritionnel

** 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 au Chocolat à froid alsaprofessionnel permet de préparer 48 portions d'environ 103 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

Nombre de portions 48 portions

Nutri-Score Export 1.0 B

Nutri-Score Export 2.0 C

* % 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:	1-42-013261	Page:	4/5
Ident/Release:	F11580/004		
Identification produit:	CREME DESSERT CHOCOLAT SANS CUISSON - 960 g 48 portions - 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 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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:	1-42-013261	Page:	5/5
Ident/Release:	F11580/004		
Identification produit:	CREME DESSERT CHOCOLAT SANS CUISSON - 960 g 48 portions - Rainforest Alliance		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100		
S. aureus	cfu/g		100		
Moisissures	cfu/g		10 000		
Levures	cfu/g		1000		
Aérobie nombre total de germes	cfu/g		200 000		
Anaérobie sulfite reducteurs	cfu/g		100		
Salmonelles			0	dans 25 g négatif	
Listeria monocytogenes			0	dans 25 g négatif	

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 Kashar	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rainforest Alliance	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>