

Code article:	<b>1-42-013262</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F11579/003</b>		
Identification produit:	<b>Crème Dessert Caramel Beurre Salé sans cuisson 800g 48p</b>		



## Déclaration

GTIN	3506170021304
Dénomination légale:	Préparation pour Crème Dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson, aromatisée.
Poids net:	800 g
Unité de conditionnement:	L'étui contient 1 sachet de 800 g
Nombre de portions:	48 portions
Instructions de conservation du produit:	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 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. 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 Ingrédients origine UE / non UE
Eco Emballages - Consignes de tri:	Boîte en carton recyclable
# Nomenclature douanière:	2106909842
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Allégation nutritionnelle calcium:	Source of
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:	<b>1-42-013262</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F11579/003</b>		
Identification produit:	<b>Crème Dessert Caramel Beurre Salé sans cuisson 800g 48p</b>		

### 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>	3506170021304	03506170021311	/	03506170021328
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>	800 G	4,8 KG	57,6 KG	230,4 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	869,112 G	5,461 KG	65,532 KG	287,128 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

#### Z38598 / 001

sucre, amidon modifié, 11% caramel au beurre salé (sucre, **LAIT** concentré sucré, sirop de glucose, **BEURRE** salé, eau), aliments colorants (caramel, curcuma, extrait de paprika), maltodextrine, amidon de pois, sel, concentré de minéraux du **LAIT**, arôme naturel (contient **LAIT** et dérivés), 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:	<b>1-42-013262</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F11579/003</b>		
Identification produit:	<b>Crème Dessert Caramel Beurre Salé sans cuisson 800g 48p</b>		

## Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Nomenclature douanière 2106909842

# Préparation

- 1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Laisser le produit épaissir pendant 10minutes.
- 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.

Ingrédients Dosage : 1 sachet de 800 g pour 4 litres de lait demi-écrémé froid.

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé**		1 portion (= 100 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1670	20	439	5	439	5
Energie	kcal	393	20	104	5	104	5
Matières grasses	g	1,8	3	1,5	2	1,5	2
- Acides gras saturés	g	1,1	6	1,0	5	1,0	5
Glucides	g	94	36	20	8	20	8
- Sucres	g	60	67	14	16	14	16
Fibres alimentaires	g	0,1		0,0		0,0	
Protéines	g	0,3	1	2,7	5	2,7	5
Sel	g	0,87	15	0,25	4	0,25	4
Calcium	mg	169	21	126	16	126	16

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 GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. La Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid alsa permet de préparer 48 portions d'environ 100 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.

<sup>1</sup> Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Nombre de portions 48 portions

Nutri-Score Export 1.0 D

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:	<b>1-42-013262</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F11579/003</b>		
Identification produit:	<b>Crème Dessert Caramel Beurre Salé sans cuisson 800g 48p</b>		

## 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 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 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:	<b>1-42-013262</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F11579/003</b>		
Identification produit:	<b>Crème Dessert Caramel Beurre Salé sans cuisson 800g 48p</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	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	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Listeria monocytogenes	dans 25 g		0	
Anaérobie sulfito-réducteur	cfu/g		100	

### 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rainforest Alliance	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>