

Code article:	<b>1-42-013624</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F14142/002</b>		
Identification produit:	<b>Flan pâtissier au chocolat 1,1 kg 76 portions</b>		



## Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Flan pâtissier au chocolat
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	1100 g
Nombre de portions:	76 portions
# Nomenclature douanière:	1806909091
Instructions de conservation du produit:	Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 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.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 1 sachet de 1100 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 le: 24 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>1-42-013624</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F14142/002</b>		
Identification produit:	<b>Flan pâtissier au chocolat 1,1 kg 76 portions</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>	3506170023209	03506170023216	/	03506170023223
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>	1100 G	6,6 KG	79,2 KG	316,8 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1119 G	6,96 KG	83,52 KG	359,08 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,9	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	22,7	22,7	105,8

## Liste d'ingrédients

Z37456 / 001

amidon, sucre, 18% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), dextrose, arôme, Traces éventuelles de (**GLUTEN, ŒUF, LAIT, 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>1-42-013624</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F14142/002</b>		
Identification produit:	<b>Flan pâtissier au chocolat 1,1 kg 76 portions</b>		

## Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

# Préparation Dosage : 550 g pour 2 litres de lait 1/2 écrémé.  
 1) Délayer la préparation Alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.  
 2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition. Laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.  
 3) Verser le mélange dans un moule beurré. Faire cuire environ 45 minutes au four à 180 °C. Servir après complet refroidissement .

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé		1 portion (=60 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	60G	GDA (%)
Energie	kJ	1608	19	554	7	332	4
Energie	kcal	379	19	131	7	78	4
Matières grasses	g	1,3	2	1,6	2	1,0	1
- Acides gras saturés	g	0,8	4	1,0	5	0,6	3
Glucides	g	90	35	26	10	15	6
- Sucres	g	55	61	18	20	11	12
Fibres alimentaires	g	1,7		0,4		0,2	
Protéines	g	1,3	3	3,1	6	1,9	4
Sel	g	0,02	< 1	0,11	2	0,07	1

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 pâtisseries de 40 g à 60 g pour les enfants en maternelle et en primaire et de 60 g à 80 g pour les adolescents, adultes et personnes âgées. Le Flan Pâtissier au Chocolat Alsa permet de préparer 76 portions de 60 g. Il 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.

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

Nutri-Score Export 1.0 C  
 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>1-42-013624</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F14142/002</b>		
Identification produit:	<b>Flan pâtissier au chocolat 1,1 kg 76 portions</b>		

## 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 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"/>		
- 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:	<b>1-42-013624</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F14142/002</b>		
Identification produit:	<b>Flan pâtissier au chocolat 1,1 kg 76 portions</b>		

## Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Listeria monocytogenes	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		1000 000	

## 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 Kosher	<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"/>