



Fiche technique

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

Code article:	1-42-013713	Page:	1/5
Ident/Release:	F14679/001		
Identification produit:	CREME DIPLOMATE A FROID ANCEL		

Description du produit: La crème diplomate est idéale en montage de millefeuilles ou d'entremets tels que le fraisier ou le Saint-Honoré et en garniture d'éclairs et de choux. Elle présente une très bonne tenue à la surgélation et à la décongélation et peut être utilisée comme telle ou aromatisée. 1 kg de Préparation pour crème Diplomate mis en œuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser 2,5 kg de crème diplomate.

Déclaration

GTIN 3506170023483

Dénomination légale: Crème Diplomate à froid - Préparation pour Crème Diplomate à froid

Poids net: 1 kg

Unité de conditionnement: Etui de 1kg

Instructions de conservation du produit: 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 fermé., Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans conservateurs.

Nomenclature douanière: 2106909849

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois

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>	3506170023483	03506170023490	/	03506170023506
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	6,558 KG	78,696 KG	654,568 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	12	37,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8	17	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	17,5	17,8	17,8	163



Fiche technique

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

Code article:	1-42-013713	Page:	2/5
Ident/Release:	F14679/001		
Identification produit:	CREME DIPLOMATE A FROID ANCEL		

Liste d'ingrédients

Z38480 / 001

sucre, amidon modifié, **LAIT** écrémé en poudre, dextrose, huile de noix de coco, sirop de glucose, protéines de **LAIT, LACTOSE**, gélatine bovine, émulsifiant (E 472b), colorant (E 160a), arômes, 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:	1-42-013713	Page:	3/5
Ident/Release:	F14679/001		
Identification produit:	CREME DIPLOMATE A FROID ANCEL		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Versez l'eau froide (10°C maximum) dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en petite vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse durant 4 minutes.

Préparation au moment de l'utilisation.

Ingrédients 400g préparation
1L eau froide (10°C maximum)

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**	
		100G	GDA (%)	100ML	GDA (%)
Energie	kJ	1853	22	328	4
Energie	kcal	440	22	78	4
Matières grasses	g	12	17	2,1	3
- Acides gras saturés	g	11	55	1,9	10
Glucides	g	75	29	13	5
- Sucres	g	55	61	9,8	11
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0	
Protéines	g	8,2	16	1,5	3
Sel	g	0,45	8	0,08	1

Texte complémentaire profil nutritionnel **Préparé à l'eau.

Texte complémentaire profil nutritionnel

Nombre de portions

Nutri-Score Export 1.0

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:	1-42-013713	Page:	4/5
Ident/Release:	F14679/001		
Identification produit:	CREME DIPLOMATE A FROID ANCEL		

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 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:	1-42-013713	Page:	5/5
Ident/Release:	F14679/001		
Identification produit:	CREME DIPLOMATE A FROID ANCEL		

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		10000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		200000	
Anaérobie sulfite reducteurs	UFC/g		100	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient du poisson/des fruits de mer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>