

Code article:	<b>1-42-013870</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F15651/003</b>		
Identification produit:	<b>PDC VANIL. BOURB. A PREP 0,7KG C6 ALSA</b>		



**Déclaration**

GTIN	3506170023872
Dénomination légale:	Préparation pour Pot de Crème à la vanille Bourbon
Poids net:	700 g
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 350 g
Nombre de portions:	48 portions
Instructions de conservation du produit:	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 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
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 12 mois
# Nomenclature douanière:	2106909849

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-013870</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F15651/003</b>		
Identification produit:	<b>PDC VANIL. BOURB. A PREP 0,7KG C6 ALSA</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>	3506170023872	03506170023889	/	03506170023896
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>	700 G	4,200 KG	50,400 KG	201,600 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	779 G	4,920 KG	59,040 KG	261,160 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,900	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,300	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	22,700	22,700	105,800

### Liste d'ingrédients

#### Z40586 / 001

sucre, dextrose, **BEURRE** en poudre (**BEURRE, LAIT** écrémé, stabilisant (E 450iii)), amidon, arôme naturel de vanille Bourbon, gélifiant (carraghénanes), jaune d'**ŒUF** en poudre, épaississant (gomme xanthane), colorant (caroténoïdes), graines de vanille épuisées, gousse de vanille en poudre, Traces éventuelles de (**GLUTEN, FRUITS A 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>1-42-013870</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F15651/003</b>		
Identification produit:	<b>PDC VANIL. BOURB. A PREP 0,7KG C6 ALSA</b>		

## Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Nombre de portions 48 portions de 97 g dans un étuis

# Préparation  
1) Porter le lait et la crème à ébullition .  
2) Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.  
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Ingrédients Pour un sachet de 350g de poudre, ajouter 1L de lait demi-écrémé et 1L de crème liquide

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		1 Portion (=97g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	97G	GDA (%)
Energie	kJ	1720	20	878	10	851	10
Energie	kcal	406	20	211	11	205	10
Matières grasses	g	5,7	8	15	21	15	21
- Acides gras saturés	g	3,8	19	9,0	45	8,8	44
Glucides	g	87	33	16	6	16	6
- Sucres	g	81	90	16	18	15	17
Fibres alimentaires	g	1,0		0,1		0,1	
Protéines	g	1,0	2	2,5	5	2,4	5
Sel	g	0,16	3	0,11	2	0,11	2

Texte complémentaire profil nutritionnel \*\* Pour 100 g de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé et de la crème à 30% de matière grasse

Texte complémentaire profil nutritionnel \* Le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. Le Pot de Crème à la Vanille Bourbon Alsa permet de préparer 48 portions d'environ 97 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

Nombre de portions  
Nutri-Score Export 1.0  
Nutri-Score Export 2.0 D

\* % 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>1-42-013870</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F15651/003</b>		
Identification produit:	<b>PDC VANIL. BOURB. A PREP 0,7KG C6 ALSA</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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:	<b>1-42-013870</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F15651/003</b>		
Identification produit:	<b>PDC VANIL. BOURB. A PREP 0,7KG C6 ALSA</b>		

## Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100		
S. aureus	UFC/g		100		
Moisissures	UFC/g		10 000		
Levures	UFC/g		1 000		
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1 000 000		
Anaérobie sulfite reducteurs	UFC/g		100		
Salmonelles				dans 25 g négatif	
Listeria monocytogenes				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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<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"/>