



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008795	Page:	1/5
Ident/Release:	F0744/007		
Identification produit:	Préparation pour crème au beurre		



Description du produit: Préparation pour Crème au beurre (sous forme de sirop épais).

Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour crème au beurre
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques: Avantages produit :
- Améliore la tenue et l'onctuosité des crèmes
- Mise en oeuvre simple et rapide
- Préparation de pâtisseries "pur beurre"
- Aromatisation possible
- Supporte la surgélation
Poids net: 7 kg
Nomenclature douanière: 2106909841
Instructions de conservation du produit: Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 6 mois
Unité de conditionnement: Seau de 7 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008795	Page:	2/5
Ident/Release:	F0744/007		
Identification produit:	Préparation pour crème au beurre		

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>	3506170087249	03506170003256	/	03506170008381
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	20	100
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	20	100
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	7000 G	7 KG	140 KG	700 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	7263 G	7,263 KG	145,26 KG	751,3 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	19,1	19,1	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	19,1	19,1	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	19,4	19,4	19,4	112,5

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sirop de glucose-fructose	Pays-bas	blé
sucre	Various countries	betterave à sucre, canne à sucre
eau	Pays-bas	
LAIT en poudre	Allemagne	lait de vache
1,6% BEURRE	Allemagne, Belgique, Espagne, Pays-bas, Royaume-Uni	lait de vache
jaune d' ŒUF en poudre	Allemagne	oeufs de poule
émulsifiant (E 471)	Belgique	colza
épaississant (E 401)	France	algue

Liste d'ingrédients

Z19647 / 001

sirop de glucose-fructose, sucre, eau, **LAIT** en poudre, 1,6% **BEURRE**, jaune d'**ŒUF** en poudre, émulsifiant (E 471), épaississant (E 401)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008795	Page:	3/5
Ident/Release:	F0744/007		
Identification produit:	Préparation pour crème au beurre		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Mettez le beurre ou la margarine en pommade et ajoutez en deux fois la préparation pour crème au beurre, foisonnez le tout au batteur à vitesse rapide pendant environ 5 min.

Ingrédients 900 g de Préparation pour crème au beurre
1000 g de matière grasse (beurre ou de margarine)
100 g d'eau si utilisation d'un beurre concentré

	Unité	Produit non préparé		Préparation au beurre	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)
Energie	kJ	1287	15	2229	27
Energie	kcal	304	15	538	27
Matières grasses	g	2,3	3	45	64
- Acides gras saturés	g	1,3	7	31	155
Glucides	g	70	27	33	13
- Sucres	g	63	70	30	33
Fibres alimentaires	g	0,2		0,1	
Protéines	g	0,7	1	0,7	1
Sel	g	0,09	2	0,06	1

Préparation Mettez le beurre ou la margarine en pommade et ajoutez en deux fois la préparation pour crème au beurre, foisonnez le tout au batteur à vitesse rapide pendant environ 5 min. Rajoutez le sirop lentement dans le mélange et battez le tout 5 min.

Ingrédients 900 g de Préparation pour crème au beurre
1000 g de matière grasse (beurre ou de margarine)
100 g d'eau si utilisation d'un beurre concentré
500 à 600 g de sirop à 30° B (grand lissé)

	Unité	Produit non préparé		Préparation au sirop	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)
Energie	kJ	1287	15	1948	23
Energie	kcal	304	15	469	23
Matières grasses	g	2,3	3	35	50
- Acides gras saturés	g	1,3	7	24	120
Glucides	g	70	27	39	15
- Sucres	g	63	70	36	40
Fibres alimentaires	g	0,2		0,1	
Protéines	g	0,7	1	0,5	1
Sel	g	0,09	2	0,05	1

* % 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:	1-42-008795	Page:	4/5
Ident/Release:	F0744/007		
Identification produit:	Préparation pour crème au beurre		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>		jaune d'OEUF en poudre
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"/>		BEURRE, LAIT en poudre
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<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"/>		= 4 mg/kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008795	Page:	5/5
Ident/Release:	F0744/007		
Identification produit:	Préparation pour crème au beurre		

Critères microbiologiques

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

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<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"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<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"/>