



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008815</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3965/007</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 5 kg</b>		



Description du produit: Préparation pour Fondants au chocolat

### Déclaration

Dénomination légale: Fondant au chocolat - Préparation pour Fondant au chocolat

Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : sans colorant, sans conservateur, au chocolat, aux pépites de chocolat, fabriqué en France.  
Représentations possibles sur le packaging : chocolat en morceaux, carte de France bleu-blanc-rouge.

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

Poids net: 5 kg

Nomenclature douanière: 1901200000

Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après préparation, À conserver dans un endroit sec et frais.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 18 mois

Unité de conditionnement: Carton de 5 kg



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008815</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3965/007</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 5 kg</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>	3506170088154	03506170003751	/	03027031014728
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	24	120
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	24	120
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	5000 G	5 KG	120 KG	600 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	5200 G	5,2 KG	124,8 KG	649 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	24,5	24,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	15,5	15,5	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	30	30	30	165

### Ingrédients

#### Composition matières premières      Origine variétale

37% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre)  
sucre

23% pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol))  
farine de **BLÉ**

Traces éventuelles de **LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**

#### Liste d'ingrédients

##### Z16875 / 002

37% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), sucre, 23% pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol)), farine de **BLÉ**, Traces éventuelles de **LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008815</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3965/007</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 5 kg</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Remarque 1

**Préparation** Pour 3 Fondants de Ø 26 cm :  
Mélangez tous les ingrédients 3 minutes au batteur électrique à l'aide du fouet.  
Répartissez l'appareil dans 3 moules légèrement graissés.  
Cuisson en four à sole : environ 25 min à 200 °C.  
Cuisson en four ventilé : environ 22 minutes à 180 °C.

Pour 32 Fondants individuels :  
Mélangez tous les ingrédients 3 minutes au batteur électrique à l'aide du fouet.  
Répartissez l'appareil dans 32 moules individuels légèrement graissés.  
Cuisson en four ventilé : environ 15 minutes à 180 °C .  
Pour un coeur coulant, réduire le temps de cuisson de 5 min.

**Ingrédients** Pour 3 Fondants de Ø de 26 cm / Pour 32 Fondants individuels :  
2 000 g de préparation,  
8 œufs,  
800 g de beurre fondu,  
240 g d'eau

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1729	21	1995	24
Energie	kcal	410	21	478	24
Matières grasses	g	8,5	12	28	40
- Acides gras saturés	g	4,8	24	18	90
Glucides	g	74	28	48	18
- Sucres	g	61	68	40	44
Fibres alimentaires	g	6,5	26	4,2	17
Protéines	g	5,6	11	5,4	11
Sel	g	0,16	3	0,16	3

\* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 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>1-42-008815</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3965/007</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 5 kg</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		farine de BLÉ, gluten de BLÉ
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		farine de BLÉ, gluten de BLÉ
- 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"/>		Contamination croisée
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		cross contamination
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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	<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>1-42-008815</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3965/007</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 5 kg</b>		

### Critères microbiologiques

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

### 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"/>
contient du mouton	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>