



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008855</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3435/003</b>		
Identification produit:	<b>Preparation pour mousseline PF</b>		



Description du produit: Préparation en poudre pour Mousseline.  
Idéale en montage, texture crémeuse et aérée.  
Saveur vanille lactée.  
Couleur crème.  
Ne supporte pas la cuisson.

### Déclaration

Dénomination légale: Mousseline à froid - Préparation pour Mousseline à froid.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans conservateurs.  
Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge, millefeuille, fraisier...

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

Poids net: 5 kg

Nomenclature douanière: 2106909831

Instructions de conservation du produit: À conserver dans un endroit sec et frais.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

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

Aspect: Poudre fluide

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>1-42-008855</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3435/003</b>		
Identification produit:	<b>Preparation pour mousseline PF</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>	3506170088550	03506170004291	/	03027031014773
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>	5165 G	5,165 KG	123,96 KG	644,8 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
sucre	betterave à sucre, canne à sucre
amidon modifié	
<b>LAIT</b> écrémé en poudre	lait de vache
<b>LACTOSÉRUM</b>	lait de vache
huile de noix de coco	noix de coco
sirop de glucose	Mais, blé
émulsifiants (E 472b, E 339ii, E 450iii)	minéral, colza
protéines de <b>LAIT</b>	lait de vache
arômes (contient <b>LAIT</b> )	divers
gélifiant (E 407)	algue
colorant (E 160a i)	
Traces éventuelles de ( <b>GLUTEN, FRUITS À COQUE, ŒUF</b> )	

### Liste d'ingrédients

#### Z24641 / 001

sucre, amidon modifié, **LAIT** écrémé en poudre, **LACTOSÉRUM**, huile de noix de coco, sirop de glucose, émulsifiants (E 472b, E 339ii, E 450iii), protéines de **LAIT**, arômes (contient **LAIT**), gélifiant (E 407), colorant (E 160a i), Traces éventuelles de (**GLUTEN, FRUITS À COQUE, ŒUF**)



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008855</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3435/003</b>		
Identification produit:	<b>Preparation pour mousseline PF</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Remarque 1 Pour une mousseline plus onctueuse, remplacez 1/4 d'eau froide par du lait froid.  
Pour une consistance plus ferme augmentez le dosage de 100 à 150 g/L de préparation par litre d'eau.

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

Ingrédients 400g préparation  
1L eau froide

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1916	23	548	7
Energie	kcal	453	23	130	7
Matières grasses	g	14	20	4,1	6
- Acides gras saturés	g	13	65	3,8	19
Glucides	g	73	28	21	8
- Sucres	g	52	58	15	17
Protéines	g	8,1	16	2,3	5
Sel	g	0,76	13	0,22	4

Texte complémentaire profil nutritionnel Préparé à l'eau.

Remarque 1 Pour une consistance plus ferme augmentez le dosage de 100 à 150 g/L de préparation par litre d'eau.

Préparation 400 g de préparation pour 750 g d'eau + 250 g de lait. Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse durant 4 minutes.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1916	23	582	7
Energie	kcal	453	23	138	7
Matières grasses	g	14	20	4,4	6
- Acides gras saturés	g	13	65	3,9	20
Glucides	g	73	28	22	8
- Sucres	g	52	58	16	18
Protéines	g	8,1	16	2,9	6
Sel	g	0,76	13	0,24	4

Texte complémentaire profil nutritionnel Préparé avec du lait demi-écrémé

\* Repères Nutritionnels Jounaliers (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>1-42-008855</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3435/003</b>		
Identification produit:	<b>Preparation pour mousseline PF</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM, protéines de LAIT, arôme
- lactose	<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"/>		Contamination croisée
- 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"/>		4.837 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:	<b>1-42-008855</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3435/003</b>		
Identification produit:	<b>Preparation pour mousseline PF</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	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	

### 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"/>