



## Fiche technique

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

|                         |                            |       |     |
|-------------------------|----------------------------|-------|-----|
| Code article:           | <b>1-42-008890</b>         | Page: | 1/5 |
| Ident/Release:          | <b>F3514/006</b>           |       |     |
| Identification produit: | <b>Garniture citron PF</b> |       |     |



Description du produit: Garniture prête à l'emploi au citron

### Déclaration

Dénomination légale: Garniture citron  
Appareil au citron pour tartes et viennoiseries.  
Remarque réglementaire: conditionné sous atmosphère protectrice USAGE RESERVE AUX PROFESSIONNELS

Mentions possibles sur le packaging : au citron, prêt à l'emploi.  
Représentations possibles sur le packaging : tarte au citron, citron.

Fabricant: Conditionné sous atmosphère protectrice  
Condifa S.A.S.  
28-30, rue La Fayette  
- BP 80035 -  
F - 67023 STRASBOURG Cedex 1

Remarques: Avantages produit :  
- En garniture de tartes.  
- En fourrage de pâtisseries et de viennoiseries.  
- Idéal à froid, supporte la cuisson.  
- Tient la surgélation/ décongélation.

Nomenclature douanière: 2106909841

Instructions de conservation du produit: Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec., Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.

Taux de TVA applicable: 5.5%

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 15 mois

Unité de conditionnement: Seau de 4 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>1-42-008890</b>         | Page: | 2/5 |
| Ident/Release:          | <b>F3514/006</b>           |       |     |
| Identification produit: | <b>Garniture citron PF</b> |       |     |

### Informations logistiques

|               |                         | Unité Consommation<br><i>Consumer Unit</i> | Unité d'expédition<br><i>Case</i> | Couche<br><i>Layer</i> | Palette<br><i>Palett</i> |
|---------------|-------------------------|--|-----------------------------------|------------------------|--------------------------|
| GTIN          | <i>GTIN</i>             | 3506170088901                              | 03506170004864                    | /                      | 03506170008503           |
| Nombre UC     | <i>Number of CU</i>     | 1  | 1                                 | 18                     | 90                       |
| Nombre UE     | <i>Number of cases</i>  | /  | 1                                 | 18                     | 90                       |
| Nombre Couche | <i>Number of layers</i> | /  | /                                 | 1                      | 5                        |
| Poids net     | <i>Net weight</i>       | 4000 g                                     | 4 kg                              | 72 kg                  | 360 kg                   |
| Poids brut    | <i>Gross weight</i>     | 4360 g                                     | 4,36 kg                           | 78,48 kg               | 417,4 kg                 |
| Longueur (cm) | <i>Length (cm)</i>      | 46,9                                       | 46,9                              | 120                    | 120                      |
| Largeur (cm)  | <i>Width (cm)</i>       | 24,5                                       | 24,5                              | 80                     | 80                       |
| Hauteur (cm)  | <i>Height (cm)</i>      | 34,2                                       | 34,2                              | 34,2                   | 138,3                    |

### Ingrédients

| Composition matières premières         | Origine variétale                |
|--|----------------------------------|
| eau                                    |                                  |
| sucré                                  | betterave à sucre, canne à sucre |
| sirop de glucose                       | Mais, blé                        |
| matière grasse de palme                | palme                            |
| <b>CRÈME</b> en poudre ( <b>LAIT</b> ) |                                  |
| amidon modifié                         | tapioca                          |
| 2,0% jus de citron concentré           | citron                           |
| épaississants (E 460, E 466)           | bois                             |
| arôme naturel de citron                | divers                           |
| émulsifiant (E 472c)                   | palme, colza                     |
| conservateur (E 202)                   | synthèse                         |
| colorant (E 160a)                      | synthèse                         |

### Liste d'ingrédients

#### Z21718 / 002

eau, sucre, sirop de glucose, matière grasse de palme, **CRÈME** en poudre (**LAIT**), amidon modifié, 2,0% jus de citron concentré, épaississants (E 460, E 466), arôme naturel de citron, émulsifiant (E 472c), conservateur (E 202), colorant (E 160a)



## Fiche technique

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

|                         |                            |       |     |
|-------------------------|----------------------------|-------|-----|
| Code article:           | <b>1-42-008890</b>         | Page: | 3/5 |
| Ident/Release:          | <b>F3514/006</b>           |       |     |
| Identification produit: | <b>Garniture citron PF</b> |       |     |

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Prêt à l'emploi.

Utilisation à froid :

- En garniture de tartes : déposez la garniture citron directement sur un fond de pâte cuite.
- En fourrage de pâtisseries : mélangez la garniture citron à 50% de crème chantilly, de crème pâtissière ou de mousseline ancel.

Utilisation à chaud :

- En garniture de tartes : déposez la garniture citron sur un fond de pâte crue. Faites cuire à 200°C.
- En fourrage de viennoiseries, de cakes : utilisez la garniture citron directement ou mélangée à 50% de crème pâtissière ancel.

|                       | Unité | Produit prêt à l'emploi |         |
|-----------------------|-------|-------------------------|---------|
|                       |       | 100G                    | GDA (%) |
| Energie               | kJ    | 1022                    | 12      |
| Energie               | kcal  | 243                     | 12      |
| Matières grasses      | g     | 8,4                     | 12      |
| - Acides gras saturés | g     | 4,9                     | 25      |
| Glucides              | g     | 41                      | 16      |
| - Sucres              | g     | 34                      | 38      |
| Protéines             | g     | 0,4                     | 1       |
| Sel                   | g     | 0,20                    | 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>1-42-008890</b>         | Page: | 4/5 |
| Ident/Release:          | <b>F3514/006</b>           |       |     |
| Identification produit: | <b>Garniture citron 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 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 type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" 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"/>            |                     | CRÈME en poudre |
| - lactose   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>            |                     | CRÈME 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"/> |                     |                 |



## Fiche technique

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

|                         |                            |       |     |
|-------------------------|----------------------------|-------|-----|
| Code article:           | <b>1-42-008890</b>         | Page: | 5/5 |
| Ident/Release:          | <b>F3514/006</b>           |       |     |
| Identification produit: | <b>Garniture citron 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   |             |
| Aérobies 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"/>            |