



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008891</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3516/010</b>		
Identification produit:	<b>Garniture caramel PF</b>		



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

### Déclaration

Dénomination légale: Garniture caramel - Garniture au caramel, aromatisée, prête à l'emploi

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel., conditionné sous atmosphère protectrice Mentions possibles sur le packaging : sans colorants, au caramel, Représentations possibles sur le packaging : caramel

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

Remarques: Avantages produit :  
- En garniture de tartes  
- En fourrage de pâtisseries et de viennoiseries  
- S'utilise à froid ou cuit pour une saveur plus torréfiée  
- Tient la surgélation/décongélation

Poids net: 4 kg

Nomenclature douanière: 2007919000

Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après ouverture., Conserver à max. +8 °C .

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 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>1-42-008891</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3516/010</b>		
Identification produit:	<b>Garniture caramel 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>	3506170088918	03506170004888	/	03506170008510
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>	4178 G	4,178 KG	75,204 KG	401,02 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	23,4	23,4	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	23,4	23,4	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	15,3	15,3	15,3	91

### Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
eau		
sucré	Communauté Européenne, Various countries	betterave à sucre
sirop de glucose	Communauté Européenne	Mais, blé
matière grasse de palme	Indonésie, Malaisie	palme
<b>CRÈME</b> en poudre	Communauté Européenne	lait de vache
amidon modifié	Thaïlande	manioc
épaississants (E 460, E 466)	Amérique, Communauté Européenne	bois
1,0% caramel	Pays-bas	blé
émulsifiant (E 472c)	Chine, Indonésie, Malaisie	palme
arôme	Various countries	divers
conservateur (E 202)	Chine	synthèse
acidifiant (E 330)	Communauté Européenne	Mais, betterave à sucre, blé

### Liste d'ingrédients

#### Z20546 / 002

eau, sucre, sirop de glucose, matière grasse de palme, **CRÈME** en poudre, amidon modifié, épaississants (E 460, E 466), 1,0% caramel, émulsifiant (E 472c), arôme, conservateur (E 202), acidifiant (E 330)



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008891</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3516/010</b>		
Identification produit:	<b>Garniture caramel PF</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Prêt à l'emploi :

Utilisation à froid :

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

Utilisation à chaud :

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

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100g	GDA (%)
Energie	kJ	1234	15
Energie	kcal	295	15
Matières grasses	g	15	21
- Acides gras saturés	g	8,1	41
Glucides	g	40	15
- Sucres	g	34	38
Fibres alimentaires	g	1,6	
Protéines	g	0,4	1
Sel	g	0,20	3

\* % 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>1-42-008891</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3516/010</b>		
Identification produit:	<b>Garniture caramel PF</b>		

### 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 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
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>1-42-008891</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3516/010</b>		
Identification produit:	<b>Garniture caramel 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"/>
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"/>