



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002190</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3511/004</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour crème pât à froid Premium PF</b>		



Description du produit: Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à Froid Premium sur base 100% laitière.  
Idéale en garniture, texture souple et onctueuse.  
Saveur vanille-caramel.  
Couleur jaune pastel.

### Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour crème pâtissière à froid Premium

Remarque réglementaire: "Mentions possibles sur le packaging : sans conservateurs, fabriquée en France  
Représentations possibles sur le packaging : lait, carte de France bleu-blanc-rouge.

Fabricant: Condifa S.A.S  
28-30 rue La fayette  
B.P 80035  
F-67023 STRASBOURG Cedex

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: 12 mois

Unité de conditionnement: Carton de 5 kg

GTIN UC: 3027030012411

GTIN Carton: 03027030012411

GTIN Palette: 03027031014032



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-002190</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3511/004</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour crème pât à froid Premium 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>	3027030012411	0	03027030012411	/
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	1	24
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	1	24
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	24
Poids net	<i>Net weight</i>	5000 g	5 kg	5 kg	120 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	5165 g	5,165 kg	5,165 kg	123,96 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	24,5	/	24,5	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	15,5	/	15,5	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	30	/	30	30

### Liste d'ingrédients

#### Z16005 / 004

sucre, épaississant (amidon modifié), **LACTOSÉRUM** en poudre, dextrose, **CRÈME** en poudre, **LACTOSE**, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiants (E 472b, E 472a), stabilisants (E 450, E339), correcteur d'acidité (E263), arômes ( contient **LAIT**), colorants (E 160b, E 101i), Traces éventuelles de **GLUTEN**, **FRUITS À COQUES**, **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>1-42-002190</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3511/004</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour crème pât à froid Premium PF</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Versez 1 L d'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez 400 g de la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse, légère et brillante.

	Unité	Produit tel que vendu		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1729	21	494	6
Energie	kcal	409	20	117	6
Matières grasses	g	5,7	8	1,6	2
- Acides gras saturés	g	0,9	5	0,3	2
Glucides	g	87	33	25	10
- Sucres	g	57	63	16	18
Protéines	g	2,2	4	0,6	1
Sel	g	0,46	8	0,13	2

\* 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>1-42-002190</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3511/004</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour crème pât à froid Premium 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"/>		LAÏT, LACTOSERUM, CRÈME, LACTOSÉRUM
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LAÏT, LACTOSERUM, CRÈME, LACTOSÉRUM
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		3,96 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>1-42-002190</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3511/004</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour crème pât à froid Premium PF</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		10	
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"/>