



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-003351</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3499/011</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg</b>		

### Déclaration

Dénomination légale:	Crème Pâtissière à froid Premium - Préparation pour crème pâtissière à froid
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. "En accord avec la position de l'administration centrale de la DGCCRF portant sur les appellations des préparations pour crèmes pâtissières et pour garnitures pâtissières datée du 11/04/2013, ce produit est classé :  - dans la catégorie des préparations destinées à être reconstituées avec de l'eau contenant plus de 2% de protéines laitières et donc il bénéficie de l'appellation "préparation pour crème pâtissière".  -d'autre part, dans la catégorie des produits ne contenant pas de matière grasse végétale et donc il permet d'utiliser les mentions "pur beurre" et "au beurre".
Fabricant:	Mentions possibles sur le packaging : sans conservateurs, fabriquée en France. Représentations possibles sur le packaging : lait, carte de France bleu-blanc-rouge. Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	1 kg
Nomenclature douanière:	2106909849
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: 12 mois
Aspect:	Poudre légèrement agglomérée
Unité de conditionnement:	Etui de 1kg



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-003351</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3499/011</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à froid Premium 1 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>	3027030033515	03027031009120	/	03027031014162
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	576
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	96
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	72 KG	576 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1063 G	6,558 KG	78,696 KG	654,568 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	12	37,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8	17	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	17,5	17,8	17,8	163

### Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sucre		
amidon modifié		
<b>LACTOSÉRUM</b> en poudre		
dextrose		
<b>CRÈME</b> en poudre		
<b>LACTOSE</b>		
<b>LAIT</b> écrémé en poudre	Communauté Européenne	lait de vache
émulsifiants (E 472b, E 472a)	Indonésie, Malaisie	palme
stabilisants (E 450, E339)		
correcteur d'acidité (E263)		
arômes ( contient <b>LAIT</b> )		
colorants (E 160b(ii), E 101i)		
Traces éventuelles de <b>GLUTEN, FRUITS À COQUE, OEUF</b>		

### Liste d'ingrédients

#### Z16005 / 006

sucre, 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(ii), E 101i), Traces éventuelles de **GLUTEN, 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>1-42-003351</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3499/011</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

**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 jusqu'à obtention d'une crème lisse, légère et brillante. La crème est prête à l'emploi.

**Ingrédients** Préparation : 400g  
Eau froide : 1L

	Unité	Produit non préparé		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
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0	
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>1-42-003351</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3499/011</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg</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 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"/>		LACTOSERUM en poudre, CREME en poudre, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, arômes (contient LAIT)
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"/>		Contamination croisée
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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"/>		Contamination croisée
- 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"/>		3,960



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-003351</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3499/011</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg</b>		

### Critères microbiologiques

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

### 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>