



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004281	Page:	1/5
Ident/Release:	F4240/004		
Identification produit:	Cake Varésien à la farine de maïs PF		



Déclaration

Dénomination légale: Cake Varésien à la farine de maïs - Préparation à base de farine de maïs pour Cake Varésien.

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

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

Poids net: 5 kg

Nomenclature douanière: 1901200000

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: 15 mois

Unité de conditionnement: Carton de 5kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004281	Page:	2/5
Ident/Release:	F4240/004		
Identification produit:	Cake Varésien à la farine de maïs PF		

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>	3027030042814	03027031002336	/	03027031014605
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	
amidon de BLÉ	
farine de BLÉ	
10% farine de maïs	
stabilisant (E 420i)	
émulsifiant (E 472b, E 472a, contient LAIT)	lait de vache, palme, colza
sirop de glucose	Mais, blé
poudres à lever (E 450i, E 500ii)	
épaississant (E 415)	
Traces éventuelles de (FRUITS À COQUE, ŒUFS)	

Liste d'ingrédients

Z27259 / 001

sucre, amidon de **BLÉ**, farine de **BLÉ**, 10% farine de maïs, stabilisant (E 420i), émulsifiant (E 472b, E 472a, contient **LAIT**), sirop de glucose, poudres à lever (E 450i, E 500ii), épaississant (E 415), Traces éventuelles de (**FRUITS À COQUE, ŒUFS**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004281	Page:	3/5
Ident/Release:	F4240/004		
Identification produit:	Cake Varésien à la farine de maïs PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Mélangez tous les ingrédients 1 min au batteur, à l'aide de la feuille, en vitesse lente. Cornez l'appareil puis battez 5 min en vitesse maximale.
Déposez environ 400 g de cet appareil dans le moule à cake Varésien.
Faites cuire environ 40 min à 180 °C.

Ingrédients Recette pour 5 cakes (Moule à Cake Varsien de 22 cm de long) :
1000g de préparation pour cake varésien, 10 œufs (50/55), 500g de beurre en pommade ou margarine

	Unité	Produit non préparé		Val nut produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1681	20	1968	23
Energie	kcal	397	20	471	24
Matières grasses	g	2,3	3	27	39
- Acides gras saturés	g	2,0	10	18	90
Glucides	g	86	33	48	18
- Sucres	g	42	47	24	27
Protéines	g	3,0	6	5,4	11
Sel	g	0,79	13	0,55	9

* 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:	1-42-004281	Page:	4/5
Ident/Release:	F4240/004		
Identification produit:	Cake Varésien à la farine de maïs PF		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		amidon de BLE, farine de BLE
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>		émulsifiant
- 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"/>		= 9,5 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:	1-42-004281	Page:	5/5
Ident/Release:	F4240/004		
Identification produit:	Cake Varésien à la farine de maïs PF		

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		1 000 000	

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"/>