



Fiche technique

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

Code article: **1-42-003861**
Ident/Release: **F3527/004**
Identification produit: **Financier PF**

Page: 1/6



Description du produit: Préparation pour Financiers, Biscuit Joconde et Moelleux.

Déclaration

Dénomination légale: Financier avec 80 moules - Préparation aux amandes pour Financiers, Biscuits Joconde et Moelleux.
Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : fabriqué en France, sans colorants, sans conservateurs.
Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge, financier, amande.
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: 12 mois



Fiche technique

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

| | | | |
|-------------------------|---------------------|-------|-----|
| Code article: | 1-42-003861 | Page: | 2/6 |
| Ident/Release: | F3527/004 | | |
| Identification produit: | Financier PF | | |

Informations logistiques

| | | Unité Consommation | Unité d'expédition | Couche | Palette |
|---------------|-------------------------|----------------------|--------------------|--------------|----------------|
| | | <i>Consumer Unit</i> | <i>Case</i> | <i>Layer</i> | <i>Palett</i> |
| GTIN | <i>GTIN</i> | 3027030038619 | 03027030038619 | / | 03027031014223 |
| 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> | 5266,77 G | 5,27 KG | 126,48 KG | 657,4 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

sucré

27% **AMANDES**

farine de **BLÉ**

stabilisant (E 420i)

poudres à lever (E 450i, E 500ii)

arôme

Traces éventuelles de (**LAIT**, **ŒUFS**, autres

FRUITS À COQUES)

Liste d'ingrédients

Z17654 / 002

sucré, 27% **AMANDES**, farine de **BLÉ**, stabilisant (E 420i), poudres à lever (E 450i, E 500ii), arôme, Traces éventuelles de (**LAIT**, **ŒUFS**, autres **FRUITS À COQUES**)



Fiche technique

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

| | | | |
|-------------------------|---------------------|-------|-----|
| Code article: | 1-42-003861 | Page: | 3/6 |
| Ident/Release: | F3527/004 | | |
| Identification produit: | Financier PF | | |

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Pour 32 Financiers individuels :

Mélangez tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. A l'aide d'une poche, répartissez la masse dans les moules préalablement graissés.

Faites cuire :

environ 20 min. à 180°C en four sole

environ 15 min. à 150 °C maximum en four ventilé. Pour éviter que les financiers lèvent durant la cuisson, nous vous recommandons de ne pas dépasser une température de 150°C

Ingrédients

Préparation 1000 g

Beurre fondu 300 g

Blancs d'oeufs 400 g

| | Unité | Produit non-préparé | | Produit préparé | |
|-----------------------|-------|---------------------|---------|-----------------|---------|
| | | 100G | GDA (%) | 100G | GDA (%) |
| Energie | kJ | 1940 | 23 | 1924 | 23 |
| Energie | kcal | 461 | 23 | 461 | 23 |
| Matières grasses | g | 15 | 21 | 26 | 37 |
| - Acides gras saturés | g | 1,1 | 6 | 12 | 60 |
| Glucides | g | 70 | 27 | 46 | 18 |
| - Sucres | g | 48 | 53 | 32 | 36 |
| Protéines | g | 8,6 | 17 | 8,6 | 17 |
| Sel | g | 0,83 | 14 | 0,66 | 11 |

Préparation

Pour 4 plaques de 40*60cm :

Dans une cuve de batteur, mélangez la préparation, le beurre fondu, et les jaunes d'oeufs 2 min. à vitesse maximale.

Battez les blancs d'oeufs en neige puis incorporez-les, en deux fois au premier mélange. Etalez uniformément la masse obtenue sur 4 plaques recouvertes d'un tapis ou de papier de cuisson.

Cuisson :

Four à sole : environ 10 min. à 200 °C

Four ventilé : environ 8 min. à 180 °C

Ingrédients

1000 g préparation ancel

200 g beurre fondu

400 g jaunes d'oeufs

600 g blancs d'oeufs

| | Unité | Produit non-préparé | | Produit préparé | |
|-----------------------|-------|---------------------|---------|-----------------|---------|
| | | 100G | GDA (%) | 100G | GDA (%) |
| Energie | kJ | 1943 | 23 | 1943 | 23 |
| Energie | kcal | 462 | 23 | 462 | 23 |
| Matières grasses | g | 15 | 21 | 15 | 21 |
| - Acides gras saturés | g | 1,1 | 6 | 1,1 | 6 |
| Glucides | g | 70 | 27 | 70 | 27 |
| - Sucres | g | 48 | 53 | 48 | 53 |
| Protéines | g | 8,5 | 17 | 8,5 | 17 |



Fiche technique

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

| | | | |
|-------------------------|---------------------|-------|-----|
| Code article: | 1-42-003861 | Page: | 4/6 |
| Ident/Release: | F3527/004 | | |
| Identification produit: | Financier PF | | |

| | | | | | |
|-----|---|------|----|------|----|
| Sel | g | 0,64 | 11 | 0,85 | 14 |
|-----|---|------|----|------|----|

Préparation

Pour 4 moelleux de diamètre de 20cm :

Mélangez tous les ingrédients au batteur à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Répartissez la pâte dans les moules préalablement graissés.

Faites cuire :

- environ 40 min à 180 °C en four à sole
- environ 30 min. à 180°C en four ventilé.

Ingrédients

Préparation : 1000 g
Beurre pommade : 300 g
Oeufs : 600 g

| | Unité | Produit non-préparé | | Produit préparé | |
|-----------------------|-------|---------------------|---------|-----------------|---------|
| | | 100G | GDA (%) | 100G | GDA (%) |
| Energie | kJ | 1940 | 23 | 782 | 9 |
| Energie | kcal | 461 | 23 | 188 | 9 |
| Matières grasses | g | 15 | 21 | 13 | 19 |
| - Acides gras saturés | g | 1,1 | 6 | 3,9 | 20 |
| Glucides | g | 70 | 27 | 2,9 | 1 |
| - Sucres | g | 48 | 53 | 1,8 | 2 |
| Protéines | g | 8,6 | 17 | 14 | 28 |
| Sel | g | 0,83 | 14 | 0,41 | 7 |

* 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: | 1-42-003861 | Page: | 5/6 |
| Ident/Release: | F3527/004 | | |
| Identification produit: | Financier 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"/> | | farine de BLÉ |
| - 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 type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | Contamination croisée |
| - lactose | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Fruits à coque et dérivés de fruits à coque | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | AMANDES |
| - amandes | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | AMANDES |
| - noisette | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | Contamination croisée |
| - 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: | 1-42-003861 | Page: | 6/6 |
| Ident/Release: | F3527/004 | | |
| Identification produit: | Financier 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 | | 1000 | |
| Levures | UFC/g | | 1 000 | |
| Aérobie 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 checked="" type="checkbox"/> | <input 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 type="checkbox"/> |
| Lacto-végétariens | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |