



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:	1/6
Ident/Release:	F3527/004		
Identification produit:	Financier PF		



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

sucre

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

sucre, 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	
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 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"/>