



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-012523</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>F9043/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à chaud 25kg</b>		

### Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Crème pâtissière à chaud
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	Bien refermer le sac après utilisation., À consommer rapidement après préparation, À conserver dans un endroit sec et frais.
Unité de conditionnement:	Sac de 25kg.
Poids net:	25 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir étiquette 30 mois
Nomenclature douanière:	1901200000

### 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>	3506170016539	03506170016546	/	03506170016553
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	3	18
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	3	18
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	6
Poids net	<i>Net weight</i>	25.000,000 G	25 KG	75 KG	450 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	25.400 G	25,4 KG	76,2 KG	482,2 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	37	77	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	77	37	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	15	15	15	105

### Liste d'ingrédients

amidon de maïs, arômes (dont arôme vanille), colorants : rocou et riboflavine.  
Traces éventuelles de : **GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-012523</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>F9043/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à chaud 25kg</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

**\*Préparation de flan:**

recette fine

2 oeufs entiers, 200 g de sucre,  
80 g de base de recette pour crème pâtissière Moench,  
1 litre de lait.

recette économique

90 g de base de recette pour crème pâtissière Moench,  
150 g de sucre, 1 litre de lait.

**\*Base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite:**

recette fine

4 jaunes d'oeufs environ, 200 g de sucre,  
60 g de base de recette pour crème pâtissière Moench,  
1 litre de lait.

recette économique

75 g de base de recette pour crème pâtissière Moench,  
150 g de sucre, 1 litre de lait.

**\*Mode d'emploi :**

- mélanger la base de recette pour crème pâtissière Moench avec le sucre et éventuellement les jaunes d'oeufs.
- Délayer peu à peu le tout avec une partie du lait froid.
- Verser le restant du lait bouillant.
- Reporter à ébullition et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.

		Produit non préparé	
	Unité	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1500	18
Energie	kcal	350	18
Matières grasses	g	0,1	< 1
- Acides gras saturés	g	0	
Glucides	g	87,0	32
- Sucres	g	0	
Protéines	g	0,4	1
Sel	g	0,04	1

\* 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>1-42-012523</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>F9043/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à chaud 25kg</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"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>		
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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:	<b>1-42-012523</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>F9043/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à chaud 25kg</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1000000	
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"/>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>