

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012469	Page:	1/4
Ident/Release:	F9032/001		
Identification produit:	Crème Anglaise parfum Vanille 1,3kg 100 portions		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Crème Anglaise parfum Vanille
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Les consommer dans les 48 heures.
Unité de conditionnement:	1 sachet de 1,3kg dans un étui.
Poids net:	1300 g
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir date indiquée sur le dessus de la boîte 12 mois
Nomenclature douanière:	2106909855

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	GTIN	3506170016386	03506170016393	/	03506170016409
Nombre UC	Number of CU	1	6	72	288
Nombre UE	Number of cases	/	1	12	48
Nombre Couche	Number of layers	/	/	1	4
Poids net	Net weight	1300 G	7,8 KG	93,6 KG	374,4 KG
Poids brut	Gross weight	1390 G	8,37 KG	100,44 KG	426,76 KG
Longueur (cm)	Length (cm)	6	38,6	120	120
Largeur (cm)	Width (cm)	17	18,1	80	80
Hauteur (cm)	Height (cm)	22	23,1	23	107,4

Fiche technique

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

Code article:	1-42-012469	Page:	2/4
Ident/Release:	F9032/001		
Identification produit:	Crème Anglaise parfum Vanille 1,3kg 100 portions		

Liste d'ingrédients

sucré, amidon modifié (pomme de terre), sirop de glucose (maïs), épaississant (gomme xanthane), **LACTOSE**, colorants (riboflavine, rocou), arôme (dont **LAIT**).

Traces éventuelles de: **GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Pour 1/2 Sachet (650g) de poudre, ajouter 5L de lait 1/2 écrémé

- 1) Porter le lait à ébullition. Verser la préparation ALSA dans un récipient profond.
- 2) Ajouter le lait bouillant en remuant vivement au fouet à main pendant 1 minute.
- 3) Verser dans des coupes ou des ramequins. Servir après complet refroidissement.

Nombre de portions par étui : 100

		Produit préparé**		Produit non préparé	1 portion	
	Unité	100G	GDA (%)	100G	117G	GDA (%)
Energie	kJ	370	4	1700	430	5
Energie	kcal	85	4	400	100	5
Matières grasses	g	1,5	2	0	2	3
- Acides gras saturés	g	0,9	5	0	1	6
Glucides	g	15,0	6	97	18	7
- Sucres	g	13,0	14	79	15	17
Fibres alimentaires	g	0,2		1,5	0,2	
Protéines	g	3,0	6	0	3,5	7
Sel	g	0,13	2	0,08	0,15	3

** pour 100 g de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé

* 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:	1-42-012469	Page:	3/4
Ident/Release:	F9032/001		
Identification produit:	Crème Anglaise parfum Vanille 1,3kg 100 portions		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- 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"/>		
- 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:	1-42-012469	Page:	4/4
Ident/Release:	F9032/001		
Identification produit:	Crème Anglaise parfum Vanille 1,3kg 100 portions		

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 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"/>