

## Fiche technique

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

Code article: **1-42-012482**  
Ident/Release: **F9031/001**  
Identification produit: **Fondant au Chocolat 1,04kg 24 portions**

Page: 1/4



### Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour Fondant au Chocolat  
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1  
Instructions de conservation du produit: Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés, Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec.  
Unité de conditionnement: L'étui contient 2 sachets de 520g.  
Poids net: 1,04 kg  
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: 1806909091

### Informations logistiques

		Unité Consommation	Unité d'expédition	Couche	Palette
		Consumer Unit	Case	Layer	Palett
GTIN	GTIN	3506170016478	03506170016485	/	03506170016492
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	1040 G	6,24 KG	74,88 KG	299,52 KG
Poids brut	Gross weight	1125 G	6,997 KG	83,964 KG	360,856 KG
Longueur (cm)	Length (cm)	6	41	120	120
Largeur (cm)	Width (cm)	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	Height (cm)	22	24,1	24	111,4

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-012482</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>F9031/001</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 1,04kg 24 portions</b>		

### Liste d'ingrédients

chocolat noir à 58% de cacao 29% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **SOJA**, arôme vanille), sucre, graisse de palme, farine de **BLÉ**, chocolat en poudre 5.8% (sucre, cacao), blanc d'**OEUF**, émulsifiants (E471, E472a, E472b, E470a, E472e), huile de colza, maltodextrine, protéines de **LAIT**, poudre à lever (diphosphate disodique et carbonate acide de sodium), antioxydant (palmitate d'ascorbyle), colorant (caroténoïdes).  
Traces éventuelles de **GLUTEN, FRUITS À COQUE**.

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Pour 1 sachet de 520g, ajouter 200 ml de lait.

- 1) Délayer la préparation pour Fondant au Chocolat dans le lait froid, tout en remuant avec un fouet.
- 2) Verser la préparation obtenue dans un moule graissé de 22 cm de diamètre.
- 3) Cuire au four à 175°C environ 15 minutes. (le temps de cuisson dépend du four, de la taille du contenant et de la texture à coeur recherchée). Laisser refroidir avant de servir.

24 portions de 60g par étui

		Produit préparé**		Produit non préparé	1 portion	
	Unité	100G	GDA (%)	100G	60G	GDA (%)
Energie	kJ	1786	21	2322	1072	13
Energie	kcal	430	22	560	258	13
Matières grasses	g	27,0	39	36	16	23
- Acides gras saturés	g	16,0	80	22	9,6	48
Glucides	g	39,0	14	51	23	9
- Sucres	g	31,0	34	40	19	21
Fibres alimentaires	g	2,3		3,1	1,4	
Protéines	g	6,6	13	7,5	4,0	8
Sel	g	0,35	6	0,44	0,21	4

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

le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de pâtisseries de 40 g à 60 g pour les enfants en maternelle et en primaire et de 60 g à 80 g pour les adolescents, adultes et personnes âgées. Le Fondant au Chocolat Alsa permet de préparer 24 portions d'environ 60 g. Il contient plus de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de limiter ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus de 3 fois sur 20 repas successifs au maximum.

<sup>1</sup>Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

\* 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>1-42-012482</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>F9031/001</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 1,04kg 24 portions</b>		

### 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"/>		
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:	<b>1-42-012482</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>F9031/001</b>		
Identification produit:	<b>Fondant au Chocolat 1,04kg 24 portions</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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>