Fiche technique

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

Code article:	**1-42-012596**	Page:	1/4
Ident/Release:	**F8998/001**		
Identification produit:	**Pot de Crème façon Tarte Citron 800g 48 portions**		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Pot de Crème façon Tarte Citron, aromatisée
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:	L'étui contient 2 sachets de 400g.
Poids net:	800 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 10 mois
Nomenclature douanière:	2106909855

Informations logistiques

		Unité Consommation *Consummer Unit*	Unité d'expédition *Case*	Couche *Layer*	Palette *Palett*
GTIN	*GTIN*	3506170016775	03506170016782	/	03506170016799
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*	800 G	4,8 KG	57,6 KG	230,4 KG
Poids brut	*Gross weight*	877 G	5,509 KG	66,108 KG	289,432 KG
Longueur (cm)	*Length (cm)*	6	38,8	120	120
Largeur (cm)	*Width (cm)*	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	*Height (cm)*	22	24,1	24	111,4

alsa

Fiche technique

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

Liste d'ingrédients

sucre, biscuit 6% (farine de **BLÉ**, sucre, huiles végétales (palme, colza, tournesol), farine de **SOJA**, caramel, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), gélatine de boeuf, amidon modifié de maïs, maltodextrine, acidifiant (acide citrique), jus de citron 0,8%, arôme naturel de citron, colorants (riboflavine, rocou).
Traces éventuelles de: **GLUTEN**, **LAIT**,**OEUF**, **FRUITS À COQUE**.

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Pour un sachet de 400g : ajouter 1L de lait et 1L de crème liquide
1) Porter à ébullition le lait et la crème liquide (il est important que la température d'ébullition soit atteinte).
2) Ajouter la préparation Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution.
3) Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserver au frais (minimum 2 heures). Servir après complet refroidissement.
Nombre de portion de 100g dans un étui : 48

		Produit préparé**		Produit non préparé	1 portion	
	Unité	**100G**	**GDA (%)**	**100G**	**100G**	**GDA (%)**
Energie	kJ	849	10	1622	849	10
Energie	kcal	202	10	387	202	10
Matières grasses	g	13,0	19	1,2	13,0	19
- Acides gras saturés	g	8,0	40	0,5	8,0	40
Glucides	g	18,0	7	90	18,0	7
- Sucres	g	16,0	18	79	16,0	18
Fibres alimentaires	g	0,0		<0,5	0,0	
Protéines	g	3,3	7	4,8	3,3	7
Sel	g	0,10	2	0,13	0,10	2

** Pour 100 g de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé et de la crème à 30% de matière grasse.
le GEMRCN[1] préconise des portions de
desserts lactés de 90 g à 125 g. Le Pot de Crème façon Tarte Citron Alsa permet de préparer 48 g portions d'environ 100 g. Il contient moins de 20 g de glucides simples totaux par portion et
moins de 15% de lipides. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.
[1] Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

* Repères Nutritionnels Jounaliers (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.

alsa

Fiche technique

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

Code article: **1-42-012596**
Ident/Release: **F8998/001**
Identification produit: **Pot de Crème façon Tarte Citron 800g 48 portions**

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☒	☐	☐		
- blé	☒	☐	☐		
- seigle	☐	☐	☐		
- orge	☐	☒	☐		
- avoine	☐	☐	☐		
- épeautre	☐	☐	☐		
- kamut	☐	☐	☐		
- souches hybrides	☐	☐	☐		
Crustacés et derivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☐	☒	☐		
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☒	☐	☐		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☐	☒	☐		
- lactose	☐	☒	☐		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☒	☐		
- amandes	☐	☒	☐		
- noisette	☐	☒	☐		
- noix	☐	☐	☐		
- noix de cajou	☐	☐	☐		
- noix de pécan	☐	☐	☐		
- noix du Brésil	☐	☐	☐		
- pistache	☐	☐	☐		
- noix de Macadamia	☐	☐	☐		
- noix de Queensland	☐	☐	☐		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	☐	☐	☒		

alsa

Fiche technique

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

Code article: **1-42-012596**
Ident/Release: **F8998/001**
Identification produit: **Pot de Crème façon Tarte Citron 800g 48 portions**

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100	
S. aureus	cfu/g		100	
Moisissures	cfu/g		1000	
Levures	cfu/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	cfu/g		1000000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	☐	☒
contient du porc	☐	☒
contient du boeuf	☒	☐
contient du mouton	☐	☒
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	☐	☒
adapté aux végétaliens	☐	☒
Certificat HALAL (musulman)	☐	☒
Certificat Kosher (juif)	☐	☒
Certificat BIO	☐	☒
Ovo-végétariens	☐	☒
Lacto-végétariens	☐	☒