

Code article:	1-42-012521	Page:	1/4
Ident/Release:	F8991/001		
Identification produit:	Pot de Crème Caramel Beurre Salé 720g 48 portions		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Pot de Crème saveur Caramel Beurre Salé
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 360g.
Poids net:	720 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:	2106909843

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170017949	03506170017956	/	03506170017963
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	288
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	48
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	4
Poids net	<i>Net weight</i>	720 G	4,32 KG	51,84 KG	207,36 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	805 G	5,1 KG	61,2 KG	269,8 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24	111,4

Code article:	1-42-012521	Page:	2/4
Ident/Release:	F8991/001		
Identification produit:	Pot de Crème Caramel Beurre Salé 720g 48 portions		

Liste d'ingrédients

dextrose, sucre, **BEURRE** 4.2%, amidon modifié de maïs, sel, **LAIT** écrémé en poudre, gélifiant (carraghénanes), colorants (caramel E150c, rocou), arômes (dont arôme caramel).
Traces éventuelles de: **GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage : 1 sachet de 360g pour 1 litre de lait 1/2 écrémé + 1 litre de crème liquide.

- 1) Porter à ébullition le lait et la crème liquide.
- 2) Ajouter la préparation Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution.
- 3) Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

48 portions de 100g par étui.

	Unité	Produit préparé**		Produit non préparé	1 portion	
		100G	GDA (%)		100G	100G
Energie	kJ	844	10	1652	844	10
Energie	kcal	201	10	390	201	10
Matières grasses	g	14,0	20	4,1	14,0	20
- Acides gras saturés	g	8,5	43	2,7	8,5	43
Glucides	g	17,0	6	88	17,0	6
- Sucres	g	16,0	18	83	16,0	18
Fibres alimentaires	g	0,1		0,6	0,1	
Protéines	g	2,6	5	<0,5	2,6	5
Sel	g	0,30	5	1,5	0,30	5

** Pour 100 g de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé et de la crème à 30% de matière grasse.

* le GEMRCN¹ préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. Le Pot de Crème saveur Caramel Beurre Salé Alsa permet de préparer 48 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 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.

Code article:	1-42-012521	Page:	3/4
Ident/Release:	F8991/001		
Identification produit:	Pot de Crème Caramel Beurre Salé 720g 48 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"/>		

Code article:	1-42-012521	Page:	4/4
Ident/Release:	F8991/001		
Identification produit:	Pot de Crème Caramel Beurre Salé 720g 48 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	
Aérobies 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>