



## Fiche technique

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

|                         |                                     |       |     |
|-------------------------|-------------------------------------|-------|-----|
| Code article:           | <b>1-42-012598</b>                  | Page: | 1/4 |
| Ident/Release:          | <b>F9042/001</b>                    |       |     |
| Identification produit: | <b>Crème Pâtissière à chaud 5kg</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:                | 1 sac de 5 kg  |
| Poids net:                               | 5 kg   |
| Taux de TVA applicable:                  | Taux réduit  |
| Date de péremption:                      | A consommer de préférence avant fin : voir sur le côté du sac 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>             | 3506170016171        | 03506170016188     | /            | 03506170016195 |
| Nombre UC     | <i>Number of CU</i>     | 1                    | 3                  | 18           | 90             |
| Nombre UE     | <i>Number of cases</i>  | /                    | 1                  | 6            | 30             |
| Nombre Couche | <i>Number of layers</i> | /                    | /                  | 1            | 5              |
| Poids net     | <i>Net weight</i>       | 5.000,000 G          | 15 KG              | 90 KG        | 450 KG         |
| Poids brut    | <i>Gross weight</i>     | 5.050 G              | 15,76 KG           | 94,56 KG     | 497,8 KG       |
| Longueur (cm) | <i>Length (cm)</i>      | 26                   | 39                 | 120          | 120            |
| Largeur (cm)  | <i>Width (cm)</i>       | 10                   | 39                 | 80           | 80             |
| Hauteur (cm)  | <i>Height (cm)</i>      | 45                   | 25                 | 25           | 140,1          |

### 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>1-42-012598</b>                  | Page: | 2/4 |
| Ident/Release:          | <b>F9042/001</b>                    |       |     |
| Identification produit: | <b>Crème Pâtissière à chaud 5kg</b> |       |     |

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage:

Préparation de flan :

- recette fine

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

- recette économique

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

Base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite :

- recette fine

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

- recette économique

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

- 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                   |         |
| Fibres alimentaires   | g     | 1,0                 |         |
| 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>1-42-012598</b>                  | Page: | 3/4 |
| Ident/Release:          | <b>F9042/001</b>                    |       |     |
| Identification produit: | <b>Crème Pâtissière à chaud 5kg</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>1-42-012598</b>                  | Page: | 4/4 |
| Ident/Release:          | <b>F9042/001</b>                    |       |     |
| Identification produit: | <b>Crème Pâtissière à chaud 5kg</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"/>            |