



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-012488</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>F9044/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à froid 5kg</b>		

### Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour crème pâtissière à froid  
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 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 18 mois  
Nomenclature douanière: 2106909849

### 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>	3506170016744	03506170016751	/	03506170016768
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>	5000 G	15 KG	90 KG	450 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	5050 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

sucré, **LAIT** écrémé, amidon modifié de pomme de terre, épaississant (alginate de sodium), stabilisants (diphosphates, phosphates de sodium), sel, arômes, colorants (riboflavine, rocou).  
Traces éventuelles de : **GLUTEN, 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>1-42-012488</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>F9044/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à froid 5kg</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Dosage : 400g pour 1 litre d'eau froide.

1. Verser l'eau froide dans la cuve du batteur.
2. Ajouter la préparation pour crème pâtissière.
3. Battre à grande vitesse pendant 2 minutes jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.
4. Laisser reposer 5 minutes.

La préparation pour crème pâtissière à froid Moench peut être utilisée dans des pâtisseries et viennoiseries nécessitant une cuisson au four.

Dans ce cas, le dosage et la préparation restent identiques. La température du four ne doit pas excéder 200° C.

Permet la préparation de pâtisseries et viennoiseries "pur beurre"

Supporte la cuisson au four, la congélation et la surgélation

	Unité	Produit non préparé	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1600	19
Energie	kcal	380	19
Matières grasses	g	0,2	< 1
- Acides gras saturés	g	0,1	1
Glucides	g	84,0	31
- Sucres	g	65,0	72
Fibres alimentaires	g	0,8	
Protéines	g	9,0	18
Sel	g	0,47	8

\* 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>1-42-012488</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>F9044/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à froid 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 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>1-42-012488</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>F9044/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème pâtissière à froid 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	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		100000	
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"/>