

Code article:	<b>1-42-013178</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F11569/001</b>		
Identification produit:	<b>Panna Cotta à froid 800g 96 portions</b>		



## Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Panna Cotta à froid
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Nombre de portions:	96 portions
Nomenclature douanière:	2106909855
Instructions de conservation du produit:	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum)., Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 400 g
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Eco Emballages - Consignes de tri:	Boîte en carton recyclable
pays d'origine des ingrédients primaires :	Fabriqué en France Ingrédients origine UE / non UE
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir date indiquée sur le dessus de la boîte 15 mois

Poids net: 800 g

## Claims

Description	Unité	Valeur
Sans arôme artificiel		+
Sans colorant artificiel		+
Sans conservateur		+
Sans exhausteur de goût		+
Sans gélatine de porc		+
Sans sucre ajouté		-
Sans huile de palme		+
Sans gluten		-

# Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-013178</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F11569/001</b>		
Identification produit:	<b>Panna Cotta à froid 800g 96 portions</b>		

## 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>	3506170021212	03506170021229	/	03506170021236
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>	800 G	4,80 KG	57,60 KG	230,40 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	866 G	5,43 KG	65,16 KG	285,62 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6,0	18,3	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	38,8	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24,1	111,4

## Liste d'ingrédients

sucre, gélatine bovine, arôme naturel de vanille Bourbon. Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, ŒUF, 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>1-42-013178</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F11569/001</b>		
Identification produit:	<b>Panna Cotta à froid 800g 96 portions</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Instruction de préparation:

Dosage : 1 sachet de 400 g pour 2 litres de lait demi-écrémé et 2 litres de crème liquide à température ambiante (15°C min)

1. Délayer la préparation alsa dans le lait ambiant (15°C min) à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.
2. Ajouter la crème ambiante (15°C min) et mélanger au fouet. Homogénéiser au pied mixeur pendant minimum 1 minute (en gardant bien le mixeur au fond du bol).
3. Répartir dans des ramequins. Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur avant de servir.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		1 portion (=92 g)	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)	92G	GDA (%)
Energie	kJ	1675	20	790	9	727	9
Energie	kcal	394	20	190	10	175	9
Matières grasses	g	0,0	0	15	21	13	19
- Acides gras saturés	g	0,0	0	10	50	9,3	47
Glucides	g	84	32	11	4	9,9	4
- Sucres	g	82	91	11	12	9,7	11
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0		0,0	
Protéines	g	15	30	3,9	8	3,6	7
Sel	g	0,12	2	0,10	2	0,09	2

\*\*pour 100 g de Panna Cotta à froid préparée avec du lait 1/2 écrémé et de la crème à 30% de MG  
Pour la France Uniquement : le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. La Panna Cotta à froid alsa permet de préparer 96 portions d'environ 92 g. Elle 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.

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

\* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 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>1-42-013178</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F11569/001</b>		
Identification produit:	<b>Panna Cotta à froid 800g 96 portions</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	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 checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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"/>		
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 checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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>1-42-013178</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F11569/001</b>		
Identification produit:	<b>Panna Cotta à froid 800g 96 portions</b>		

### 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		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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>