



Fiche technique

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

Code article: **1-42-003351**
Ident/Release: **F3499/012**
Identification produit: **Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg**

Page: 1/6



Déclaration

Dénomination légale: Crème Pâtissière à froid Premium - Préparation pour crème pâtissière à froid

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. "En accord avec la position de l'administration centrale de la DGCCRF portant sur les appellations des préparations pour crèmes pâtissières et pour garnitures pâtissières datée du 11/04/2013, ce produit est classé :

- dans la catégorie des préparations destinées à être reconstituées avec de l'eau contenant plus de 2% de protéines lactiques et donc il bénéficie de l'appellation "préparation pour crème pâtissière".

-d'autre part, dans la catégorie des produits ne contenant pas de matière grasse végétale et donc il permet d'utiliser les mentions "pur beurre" et "au beurre".

Mentions possibles sur le packaging : sans conservateurs, fabriquée en France.
Représentations possibles sur le packaging : lait, carte de France bleu-blanc-rouge.

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Poids net: 1 kg

Nomenclature douanière: 2106909849

Instructions de conservation du produit: À conserver dans un endroit sec et frais., Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine., Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois

Aspect: Poudre légèrement agglomérée

Unité de conditionnement: Etui de 1kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003351	Page:	2/6
Ident/Release:	F3499/012		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg		

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>	3027030033515	03027031009120	/	03027031014162
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	576
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	96
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	72 KG	576 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1063 G	6,558 KG	78,696 KG	654,568 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	12	37,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8	17	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	17,5	17,8	17,8	163



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003351	Page:	3/6
Ident/Release:	F3499/012		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg		

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sucré	Communauté Européenne, Various countries	betterave à sucre, canne à sucre
amidon modifié	Pays-bas	Pomme de terre
LACTOSÉRUM	Communauté Européenne	lait de vache
dextrose	Communauté Européenne, Europa, Various countries	Mais, blé
LACTOSE	Allemagne	lait de vache
BEURRE concentré	Communauté Européenne	lait de vache
LAIT écrémé en poudre	Communauté Européenne, France	lait de vache
émulsifiants (E 472a, E 472b)	Australie, CIS member states, Communauté Européenne, Indonésie, Lateinamerika, Malaisie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Salomon, Îles	palme, colza
sirop de glucose	Communauté Européenne	Mais
stabilisants (E 450, E 339)	Afrika, Allemagne, Europa, Maroc, Mid-East	minéral
correcteur d'acidité (E 263)	Allemagne	synthèse
arômes (contient LAIT)	Africa, Chine, Communauté Européenne, États-Unis, France, Various countries	acacia, lait de vache, microbiologique, minéral, Pomme de terre, synthèse, tapioca, végétal, blé
colorants (E 160b(ii), E 101i)	Communauté Européenne, Pérou, Suisse	annatto, Mais, fermentation, Pomme de terre, synthèse, eau

Traces éventuelles de (**GLUTEN**, **ŒUF**, **FRUITS À COQUE**)

Liste d'ingrédients

Z35907 / 001

sucré, amidon modifié, **LACTOSÉRUM**, dextrose, **LACTOSE**, **BEURRE** concentré, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiants (E 472a, E 472b), sirop de glucose, stabilisants (E 450, E 339), correcteur d'acidité (E 263), arômes (contient **LAIT**), colorants (E 160b(ii), E 101i), Traces éventuelles de (**GLUTEN**, **ŒUF**, **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: **1-42-003351**
Ident/Release: **F3499/012**
Identification produit: **Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg**

Page: 4/6

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse, légère et brillante. La crème est prête à l'emploi.

Ingrédients Préparation : 400g
Eau froide : 1L

		Produit non préparé		Produit préparé	
	Unité	100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1729	21	494	6
Energie	kcal	409	20	117	6
Matières grasses	g	5,7	8	1,6	2
- Acides gras saturés	g	0,9	5	0,3	2
Glucides	g	87	33	25	10
- Sucres	g	57	63	16	18
Fibres alimentaires	g	0,0		0,0	
Protéines	g	2,2	4	0,6	1
Sel	g	0,46	8	0,13	2

* % 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:	1-42-003351	Page:	5/6
Ident/Release:	F3499/012		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	☐	☒	☐		Contamination croisée
- blé	☐	☒	☐		
- seigle	☐	☐	☒		
- orge	☐	☐	☒		
- avoine	☐	☐	☒		
- épeautre	☐	☐	☒		
- kamut	☐	☐	☒		
- souches hybrides	☐	☐	☒		
Crustacés et dérivés	☐	☐	☒		
Mollusques et dérivés	☐	☐	☒		
Œufs et dérivés	☐	☒	☐		Contamination croisée
Poisson et dérivés	☐	☐	☒		
Arachide et dérivés	☐	☐	☒		
Soja et dérivés	☐	☐	☒		
Lupin et dérivés	☐	☐	☒		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	☒	☐	☐		LACTOSERUM en poudre, CREME en poudre, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, arômes (contient LAIT)
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	☐	☒	☐		Contamination croisée
- amandes	☐	☒	☐		Contamination croisée
- noisette	☐	☒	☐		Contamination croisée
- noix	☐	☒	☐		Contamination croisée
- noix de cajou	☐	☐	☒		
- noix de pécan	☐	☐	☒		
- noix du Brésil	☐	☐	☒		
- pistache	☐	☒	☐		Contamination croisée
- noix de Macadamia ou du Queensland	☐	☐	☒		
- noix de Queensland	☐	☐	☒		
Céleri et dérivés	☐	☐	☒		
Moutarde et dérivés	☐	☐	☒		
Sésame et dérivés	☐	☐	☒		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:_____	☐	☐	☒		3,960



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003351	Page:	6/6
Ident/Release:	F3499/012		
Identification produit:	Crème Pâtissière à froid Premium 1 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100	
S. aureus	cfu/g		100	
Moisissures	cfu/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Listeria monocytogenes	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

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