



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008948	Page:	1/6
Ident/Release:	F4098/004		
Identification produit:	Crème Pâtissière industrie		

Déclaration

Dénomination légale: Crème Pâtissière Industrie : Préparation pour Crème pâtissière.
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net: 25 kg
Nomenclature douanière: 1901200000
Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après préparation., À conserver dans un endroit sec et frais.
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 24 mois
Unité de conditionnement: Sac de 25 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>	3506170089489	03506170005540	/	03027031015022
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	3	30
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	3	30
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	10
Poids net	<i>Net weight</i>	25000 G	25 KG	75 KG	750 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	25177 G	25,177 KG	75,531 KG	780,31 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	43	43	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	14,6	14,6	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	84	84	14,6	161

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
--------------------------------	----------------------	-------------------

amidon

amidon modifié

colorant (E 160a)

arôme

Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, FRUITS

À COQUE, OEUF.



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008948	Page:	2/6
Ident/Release:	F4098/004		
Identification produit:	Crème Pâtissière industrie		

Liste d'ingrédients

Z17011 / 003

amidon, amidon modifié, colorant (E 160a), arôme, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF**.



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008948	Page:	3/6
Ident/Release:	F4098/004		
Identification produit:	Crème Pâtissière industrie		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Crème pâtissière

Délayez la préparation avec le 1/4 du lait froid. Incorporez les oeufs. Travaillez au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirez du feu et, tout en remuant, versez le 1er mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer puis retirez du feu.

Ingrédients

80 g de préparation pour Crème Pâtissière
1 L de lait
200 à 250 g de sucre
50 à 100 g d'oeuf

	Unité	Préparation en poudre		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1499	18	599	7
Energie	kcal	353	18	142	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	1,9	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,0	5
Glucides	g	87	33	28	11
- Sucres	g	0,1	< 1	22	24
Fibres alimentaires	g	0,1	0	0,0	0
Protéines	g	0,3	1	3,4	7
Sel	g	0,07	1	0,13	2

Texte complémentaire
profil nutritionnel

Crème patissière préparée avec du lait demi-écrémé, 225 g de sucre et 75 g d'oeuf.

Préparation

Recette Flan parisien

Délayez la préparation avec le 1/4 du lait froid. Incorporez les oeufs. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre et une pincée de sel. Retirez du feu et, tout en remuant, versez le 1er mélange. Faites cuire jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Versez la crème dans des cercles ou moules. Faites cuire à four chaud 15 à 25 min.

Ingrédients

100 g de préparation pour Crème Pâtissière
1 L de lait
150 à 200 g de sucre
50 à 100 g d'oeuf



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008948	Page:	4/6
Ident/Release:	F4098/004		
Identification produit:	Crème Pâtissière industrie		

	Unité	Préparation en poudre		Flan Parisien	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1499	18	567	7
Energie	kcal	353	18	134	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	2,0	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,0	5
Glucides	g	87	33	26	10
- Sucres	g	0,1	< 1	18	20
Protéines	g	0,3	1	3,4	7
Sel	g	0,07	1	0,14	2

Texte complémentaire Flan parisien préparé avec du lait demi-écrémé, 175 g de sucre et 75 g d'oeuf.
profil nutritionnel

* % 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:	1-42-008948	Page:	5/6
Ident/Release:	F4098/004		
Identification produit:	Crème Pâtissière industrie		

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"/>		contamination croisée
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>		contamination croisée
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>		contamination croisée
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		= 7,888 mg/kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008948	Page:	6/6
Ident/Release:	F4098/004		
Identification produit:	Crème Pâtissière industrie		

Critères microbiologiques

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

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"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient de l'alcool	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(FR) HALAL geegnet	<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"/>
Certificat RSPO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>