



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-003350</b>	Page:	1/6
Ident/Release:	<b>F3909/007</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à chaud Super 1 kg</b>		



Description du produit: Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à chaud Super et Flan Parisien à la vanille Bourbon.

### Déclaration

Dénomination légale: Crème pâtissière à chaud Super - Préparation pour Crème pâtissière à chaud Super

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 :

- d'une part, dans la catégorie des préparations destinées à être reconstituées avec du lait 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 : Crème pâtissière à la vanille Bourbon.

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

Poids net: 1 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



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-003350</b>	Page:	2/6
Ident/Release:	<b>F3909/007</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à chaud Super 1 kg</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>	3027030033508	13027030033505	/	03027031014155
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

### Ingrédients

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

amidon de maïs

colorants (norbixine de rocou, E 101i)

arôme naturel de vanille Bourbon

Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**

### Liste d'ingrédients

#### Z17018 / 002

amidon de maïs, colorants (norbixine de rocou, E 101i), arôme naturel de vanille Bourbon, 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:	<b>1-42-003350</b>	Page:	3/6
Ident/Release:	<b>F3909/007</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à chaud Super 1 kg</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Recette crème pâtissière

Délayez la préparation pour crème pâtissière à chaud ancel avec 1/4 de litre de 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-y le mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer puis retirez du feu.

Ingrédients 80 g de Préparation pour Crème Pâtissière Super  
1 L de Lait  
150 à 200 g de sucre  
50 à 100 g d'oeufs

	Unité	Produit non-préparé		CP avec oeufs	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1500	18	554	7
Energie	kcal	353	18	131	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	2,2	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,1	6
Glucides	g	88	34	24	9
- Sucres	g	0,0	0	18	20
Fibres alimentaires	g	0,0	0	0,0	0
Protéines	g	0,3	1	3,7	7
Sel	g	0,08	1	0,14	2

Texte complémentaire profil nutritionnel Produit préparé avec du lait semi-écrémé

Préparation Recette Flan parisien

Délayez la préparation pour crème pâtissière à chaud ancel avec 1/4 de litre de 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 -y le 1er mélange. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Versez immédiatement la crème pâtissière ancel dans des cercles ou moules foncés d'une fine couche de pâte. Laissez refroidir au moins 20 minutes. Faites cuire à four chaud 15 à 25 minutes. Laissez refroidir, le flan se découpe mieux froid.

Ingrédients 100 g de préparation pour Crème Pâtissière à chaud Super  
1 L de lait  
150 à 200 g de sucre  
50 à 100 g d'oeufs



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-003350</b>	Page:	4/6
Ident/Release:	<b>F3909/007</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à chaud Super 1 kg</b>		

	Unité	Val nut produit non-préparé		Val nut produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1500	18	570	7
Energie	kcal	353	18	135	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	2,1	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,0	5
Glucides	g	88	34	25	10
- Sucres	g	0,0	0	18	20
Protéines	g	0,3	1	3,6	7
Sel	g	0,08	1	0,14	2

Préparation Recette Flan parisien

Suivez le même process que pour la recette standard en faisant infuser la gousse de vanille dans le lait bouillant. Incorporez le beurre à la fin de la cuisson.

Ingrédients 100 g de préparation pour Crème Pâtissière Super  
1 L de lait  
200 g de sucre  
100 g oeufs  
1 gousse de vanille  
100 g de beurre

	Unité	Val nut produit non-préparé		Val nut produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1500	18	763	9
Energie	kcal	353	18	182	9
Matières grasses	g	0,2	< 1	8,2	12
- Acides gras saturés	g	0,0	0	5,3	27
Glucides	g	88	34	24	9
- Sucres	g	0,0	0	17	19
Protéines	g	0,3	1	3,4	7
Sel	g	0,08	1	0,14	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:	<b>1-42-003350</b>	Page:	5/6
Ident/Release:	<b>F3909/007</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à chaud Super 1 kg</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 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"/>		
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"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Contamination croisée
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Contamination croisée
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Contamination croisée
- 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"/>		Contamination croisée
- 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"/>		= 9,27 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:	<b>1-42-003350</b>	Page:	6/6
Ident/Release:	<b>F3909/007</b>		
Identification produit:	<b>Crème Pâtissière à chaud Super 1 kg</b>		

### 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"/>
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"/>