

Code article:	<b>1-42-012602</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>F8988/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions</b>		



### Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Crème Brûlée Crème Renversée
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Les consommer dans les 48 heures.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 1 sachet de 1,25kg.
Poids net:	1250 g
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir date indiquée sur le dessus de la boîte 15 mois
Nomenclature douanière:	2106909855

### 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>	3506170017550	03506170017567	/	03506170017574
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>	1.250,000 G	7,5 KG	90 KG	360 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1.319 G	8,161 KG	97,932 KG	416,728 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24	111,4

Code article:	<b>1-42-012602</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>F8988/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions</b>		

### Liste d'ingrédients

sucré, amidon ( maïs, pois, pomme de terre), amidon modifié de maïs, **OEUF**, gélifiant (carraghénanes), curcuma, extrait de paprika, arôme.

Traces éventuelles de: **GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.**

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Crème brûlée:

Dosage : 1 sachet de 1250g pour 5 litres de lait 1/2 écrémé + 5 litres de crème liquide.

- 1) Porter le lait et la crème à ébullition.
- 2) Hors du feu, délayer dans le lait et la crème la quantité nécessaire de la préparation et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3) Répartir la crème dans les coupelles et faire prendre au frais. Au moment de servir, répartir de la cassonade et la faire caraméliser.

Crème renversée:

Dosage : 1 sachet de 1250g pour 10 litres de lait 1/2 écrémé

- 1) Porter le lait à ébullition
- 2) Hors du feu, délayer dans le lait la quantité nécessaire de la préparation et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3) Disposer en moules ou ramequins. Servir après complet refroidissement.

100 portions de 115 g par étui.

	Unité	Crème brûlée préparée**		Produit non préparé	Crème renversée préparée***	
		100G	GDA (%)		100G	100G
Energie	kJ	824	10	1674	361	4
Energie	kcal	196	10	399	86	4
Matières grasses	g	14,0	20	0,7	1,5	2
- Acides gras saturés	g	8,8	44	0,2	0,9	4,5
Glucides	g	14,0	5	95	15	6
- Sucres	g	12,0	13	80	13	14
Fibres alimentaires	g	0,1		0,7	0,1	
Protéines	g	2,7	5	0,8	3,1	6,2
Sel	g	0,10	2	0,10	0,13	2

\*\* pour 100g de Crème brûlée préparée avec du lait 1/2 écrémé et de la crème à 30% de matière grasse

\*\*\* pour 100g de Crème renversée préparée avec du lait 1/2 écrémé

le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de desserts lactés de 90 g à 125 g. La Crème Brûlée / Crème renversée Alsa permet de préparer 100 portions d'environ 115 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

\* 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.

Code article:	<b>1-42-012602</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>F8988/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions</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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		
- lactose	<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 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"/>		

Code article:	<b>1-42-012602</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>F8988/001</b>		
Identification produit:	<b>Crème Brûlée/Crème Renversée 1,250kg 100 portions</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		1000000	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>