

Code article:	<b>1-42-010693</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3879/001</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour Florentin PF</b>		



Description du produit: Préparation en poudre pour florentin / nougatine.

## Déclaration

GTIN UC: 4014826043024  
 Dénomination légale: Florentin  
 Préparation pour Florentins et nougatine  
 Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : sans colorants, sans conservateurs, sans arômes.  
 Fabricant: Condifa S.A.S.  
 28-30, rue La Fayette  
 - BP 80035 -  
 F - 67023 STRASBOURG Cedex 1  
 Mail : condifa@condifa.fr  
 Nomenclature douanière: 2106909831  
 Taux de TVA applicable: 5,5 %  
 Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec à 20 °C max).  
 Unité de conditionnement: Sachet de 0,6 kg

## Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	4014826043024	03506170009944	/	03506170009951
Nombre UC	1	12	144	720
Nombre UE	/	1	12	60
Nombre Couche	/	/	1	5
Poids net	600 g	7,200 kg	86,40 kg	432,0 kg
Poids brut	610 g	7,320 kg	87,84 kg	439,2 kg
Longueur (cm)	10,5	29	120	120
Largeur (cm)	6,5	26	80	80
Hauteur (cm)	20,5	26,5	26,5	148

Code article:	<b>1-42-010693</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3879/001</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour Florentin PF</b>		

**Ingrédients**

<b>Composition matières premières</b>	<b>Origine géographique</b>	<b>Origine variétale</b>
sirop de glucose (contient <b>GLUTEN</b> )	Communauté Européenne	blé
sucre	Allemagne	betterave à sucre
huile de palme	Indonésie, Malaisie	palme
dextrose (contient <b>GLUTEN</b> )	France	blé
<b>LAIT</b> entier en poudre	Allemagne	lait de vache
émulsifiant (lécithine de <b>SOJA</b> )	Brésil	Soja
Traces éventuelles d' <b>OEUFS, ARACHIDE, LUPIN, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, SESAME.</b>		

Code article:	<b>1-42-010693</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3879/001</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour Florentin PF</b>		

**Liste d'ingrédients**

**Z18623 / 001**

sirop de glucose (contient **GLUTEN**), sucre, huile de palme, dextrose (contient **GLUTEN**), **LAIT** entier en poudre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), Traces éventuelles d'**OEUFS, ARACHIDE, LUPIN, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, SESAME.**

**Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles**

**Préparation** Mélanguez les ingrédients à sec.  
Répartissez le mélange dans des cercles de 9cm de diamètre disposés sur du papier sulfurisé.  
Température de cuisson : 200°C  
Temps de cuisson : 5 - 8 min.  
Une fois redroïdi, trempez un côté dans du chocolat.

**Ingrédients** 300 g Florentin  
150 g amandes

**Astuce gourmande** Ajoutez 30 g de fruits confits ou graines.

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	2024	24	2232	27
Energie	kcal	482	24	535	27
Matières grasses	g	19	27	32	46
- Acides gras saturés	g	8,2	41	6,8	34
Glucides	g	77	30	53	20
- Sucres	g	41	46	29	32
Protéines	g	0,5	1	7,5	15
Sel	g	0,00	0	0,00	0

\* 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>1-42-010693</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3879/001</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour Florentin PF</b>		

**Allergènes**

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Sirop de glucose, dextrose
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Sirop de glucose, dextrose
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
Soja et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Lécithine de SOJA
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LAIT entier en poudre
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LAIT entier en poudre
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"/>		Contamination croisée
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	<b>1-42-010693</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3879/001</b>		
Identification produit:	<b>Préparation pour Florentin PF</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Salmonelles	dans 25 g	0	ASU L 06.00-20
Moisissures	UFC/g	200	ASU L 06.00-37
Levures	UFC/g	100	ASU L 06.00-37
Aérobic nombre total de germes	UFC/g	50 000	ASU L 06.00-18
Bactéries coliformes	UFC/g	10	ASU L 06.00-34

### Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Taux d'humidité	%			5	IR-drying, 130°C, 15'

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