

Code article:	<b>1-42-008082</b>	Page:	1/6
Ident/Release:	<b>F4546/001</b>		
Identification produit:	<b>Mousse au chocolat</b>		



Description du produit: Préparation en poudre pour garnitures pâtisseries.

## Déclaration

Dénomination légale: Mousse au Chocolat  
Préparation en poudre pour la fabrication de desserts et de fourrages

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

Nomenclature douanière: 1806909011

Instructions de conservation du produit: Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec.  
Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.

Taux de TVA applicable: 5,5 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 15 mois

Unité de conditionnement: Sac de 1 kg

GTIN UC: 4014826388019

GTIN Carton: 04014826388033

GTIN Palette: 03506170007933

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008082</b>	Page:	2/6
Ident/Release:	<b>F4546/001</b>		
Identification produit:	<b>Mousse au chocolat</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>	4014826388019	04014826388033	/	03506170007933
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	5	65	390
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	13	78
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	6
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 g	5 kg	65 kg	390 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1065 g	5,325 kg	69,225 kg	440,35 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22	29,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	15,5	23,8	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	6	17,7	17,7	121

### Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
50% chocolat en poudre (sucre, cacao)	fèves de cacao, canne à sucre, betterave à sucre
sucre	canne à sucre, betterave à sucre
cacao maigre en poudre	fèves de cacao
sirop de glucose	Pomme de terre, Mais, blé
matière grasse de palme	palme
<b>LACTOSE</b>	lait de vache
émulsifiant (E 472a)	
protéines de <b>LAIT</b>	lait de vache
épaississant (E 410)	caroube
arôme	divers
Traces éventuelles de ( <b>GLUTEN, ŒUF, SOJA, LUPIN, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME</b> )	



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008082</b>	Page:	3/6
Ident/Release:	<b>F4546/001</b>		
Identification produit:	<b>Mousse au chocolat</b>		

### Liste d'ingrédients

#### Z20672 / 001

50% chocolat en poudre (sucre, cacao), sucre, cacao maigre en poudre, sirop de glucose, matière grasse de palme, **LACTOSE**, émulsifiant (E 472a), protéines de **LAIT**, épaississant (E 410), arôme, Traces éventuelles de (**GLUTEN, ŒUF, SOJA, LUPIN, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME**)

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008082</b>	Page:	4/6
Ident/Release:	<b>F4546/001</b>		
Identification produit:	<b>Mousse au chocolat</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Astuce gourmande SUGGESTION : Pour un meilleur résultat, la préparer la veille.

Préparation Battez les ingrédients 5 min en vitesse maximale.

Ingrédients 500 g de préparation en poudre  
1 000 g de lait

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1893	23	760	9
Energie	kcal	450	23	181	9
Matières grasses	g	13	19	5,3	8
- Acides gras saturés	g	11	55	4,2	21
Glucides	g	74	28	28	11
- Sucres	g	60	67	23	26
Protéines	g	5,6	11	4,0	8
Sel	g	0,00	0	0,08	1

Préparation Pour une mousse plus ferme :  
Battre 5 minutes à grande vitesse 1000 g de préparation en poudre avec 1250 g de lait.

Ingrédients 1000 g de Mousse  
1250 g de lait

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1821	22	917	11
Energie	kcal	433	22	218	11
Matières grasses	g	13	19	6,6	9
- Acides gras saturés	g	10	50	5,1	26
Glucides	g	69	27	33	13
- Sucres	g	60	67	29	32
Protéines	g	6,2	12	4,5	9
Sel	g	0,10	2	0,11	2

\* 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.

# Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008082</b>	Page:	5/6
Ident/Release:	<b>F4546/001</b>		
Identification produit:	<b>Mousse au chocolat</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"/>		contamination croisée
- blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
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"/>		LACTOSE, protéines de LAIT
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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"/>		

## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008082</b>	Page:	6/6
Ident/Release:	<b>F4546/001</b>		
Identification produit:	<b>Mousse au chocolat</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Salmonelles	dans 25 g	0	
Moisissures	UFC/g	100	
Levures	UFC/g	100	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g	10 000	
Bactéries coliformes	UFC/g	10	

### Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Densité	kg/l		0,65		
Taux d'humidité	%			5	

### 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>