



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003350	Page:	1/6
Ident/Release:	F3909/001		
Identification produit:	Préparation pour crème pâtissière super PF		



Description du produit: Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à chaud Super et Flan Parisien à la vanille Bourbon.
Etui de 1 kg

Déclaration

GTIN UC: 3027030033508
Dénomination légale: Crème pâtissière à chaud Super
Préparation pour Crème pâtissière et flan à chaud.
Permet la préparation de pâtisseries "Pur Beurre" et à la vanille Bourbon.
Remarque réglementaire: 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 sur le packaging : fabriqué en France, sans conservateurs, crème pâtissière à la vanille Bourbon.

Représentations possibles sur le packaging : carte de France bleu-blanc-rouge , flan parisien, religieuse, gousse ou fleur de vanille, carte des îles de Madagascar, Papouasie Nouvelle Guinée.

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

Nomenclature douanière: 1901909936

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: DLUO de 24 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003350	Page:	2/6
Ident/Release:	F3909/001		
Identification produit:	Préparation pour crème pâtissière super PF		

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	3027030033508	013027030033505	/	03027031014155
Nombre UC	1	6	72	576
Nombre UE	/	1	12	96
Nombre Couche	/	/	1	8
Poids net	1 000 g	6,000 kg	72,000 kg	576,000 kg
Poids brut	1 063 g	6,558 kg	78,696 kg	654,568 kg
Longueur (cm)	12	37,500	120	120
Largeur (cm)	8	17	80	80
Hauteur (cm)	17,5	17,800	17,800	163

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
amidon de maïs	Communauté Européenne, France, Italie	Mais
colorants (E 160b, E 101i)		
arôme naturel de vanille Bourbon		
Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, OEUF.		



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003350	Page:	3/6
Ident/Release:	F3909/001		
Identification produit:	Préparation pour crème pâtissière super PF		

Liste d'ingrédients

Z17018 / 001

amidon de maïs, colorants (E 160b, E 101i), arôme naturel de vanille Bourbon, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, OEUF**.

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Recette crème pâtissière sans oeuf

Délayez la préparation pour crème pâtissière à chaud ancel avec 1/4 de litre de lait froid. 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
1L de lait
200 à 250 g de sucre

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)
Energie	kJ	1492	18	592	7
Energie	kcal	351	18	140	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	1,3	2
- Acides gras saturés	g	0,0	0	0,8	4
Glucides	g	87	33	29	11
- Sucres	g	0,0	0	23	26
Protéines	g	0,3	1	2,7	5
Sel	g	0,08	1	0,12	2

Préparation Recette crème pâtissière avec oeufs

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
1L de lait
200 à 250 g de sucre
1 à 2 oeufs

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)
Energie	kJ	1492	18	601	7
Energie	kcal	351	18	142	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	2,1	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,0	5
Glucides	g	87	33	27	10



Fiche technique

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

Code article:	1-42-003350	Page:	4/6
Ident/Release:	F3909/001		
Identification produit:	Préparation pour crème pâtissière super PF		

- Sucres	g	0,0	0	22	24
Protéines	g	0,3	1	3,6	7
Sel	g	0,08	1	0,14	2

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. 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 Super
1L de lait
150 à 200 g de sucre
1 à 2 oeufs

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100g	GDA (%)	100g	GDA (%)
Energie	kJ	1492	18	569	7
Energie	kcal	351	18	135	7
Matières grasses	g	0,2	< 1	2,1	3
- Acides gras saturés	g	0,0	0	1,0	5
Glucides	g	87	33	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

* 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:	1-42-003350	Page:	5/6
Ident/Release:	F3909/001		
Identification produit:	Préparation pour crème pâtissière super PF		

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 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
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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:	1-42-003350	Page:	6/6
Ident/Release:	F3909/001		
Identification produit:	Préparation pour crème pâtissière super PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g	10 000	
E. Coli	UFC/g	100	
S. aureus	UFC/g	100	
Salmonelles	dans 25 g	0	
Moisissures	UFC/g	10 000	
Levures	UFC/g	1 000	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g	1 000 000	
B. cereus	UFC/g	1 000	
Clostridium	UFC/g	1 000	

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"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétariens	<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"/>