



Fiche technique

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

Code article:	1-42-009084	Page:	1/5
Ident/Release:	F4123/002		
Identification produit:	Preparation pour Mousseline		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Mousseline
Remarque réglementaire:	Mentions possibles sur le packaging : sans conservateur. Représentations possibles sur le packaging : néant.
Fabricant:	Condifa S.A.S 28-30 rue La Fayette BP80035 67023 STRASBOURG Cedex 1
Nomenclature douanière:	2106909841
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: 12 mois
Aspect:	Poudre fluide
Unité de conditionnement:	Etui 1 kg
GTIN UC:	3506170090843
GTIN Carton:	03506170007285
GTIN Palette:	03506170007292



Fiche technique

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

Code article:	1-42-009084	Page:	2/5
Ident/Release:	F4123/002		
Identification produit:	Preparation pour Mousseline		

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>	3506170090843	03506170007285	/	03506170007292
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 variétale
sucre	canne à sucre, betterave à sucre
amidon modifié	
LAIT écrémé en poudre	lait de vache
LACTOSÉRUM	lait de vache
huile de noix de coco	noix de coco
sirop de glucose	Mais, blé
émulsifiants (E 472b, E 339ii, E 450iii)	minéral, colza
protéines de LAIT	lait de vache
arômes (contient LAIT)	divers
gélifiant (E 407)	algue
colorant (E 160a i)	
Traces éventuelles de (GLUTEN, FRUITS À COQUE, ŒUF)	

Liste d'ingrédients

Z24641 / 001

sucre, amidon modifié, **LAIT** écrémé en poudre, **LACTOSÉRUM**, huile de noix de coco, sirop de glucose, émulsifiants (E 472b, E 339ii, E 450iii), protéines de **LAIT**, arômes (contient **LAIT**), gélifiant (E 407), colorant (E 160a i), Traces éventuelles de (**GLUTEN, FRUITS À COQUE, ŒUF**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-009084	Page:	3/5
Ident/Release:	F4123/002		
Identification produit:	Preparation pour Mousseline		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Remarque 1 Pour une mousseline plus onctueuse, remplacez 1/4 d'eau froide par du lait froid.
Pour une consistance plus ferme augmentez le dosage de 100 à 150 g/L de préparation par litre d'eau.

Préparation 400 g de préparation pour 1 litre d'eau froide.
Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse durant 4 minutes.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1916	23	548	7
Energie	kcal	453	23	130	7
Matières grasses	g	14	20	4,1	6
- Acides gras saturés	g	13	65	3,8	19
Glucides	g	73	28	21	8
- Sucres	g	52	58	15	17
Protéines	g	8,1	16	2,3	5
Sel	g	0,76	13	0,22	4

Texte complémentaire profil nutritionnel Préparé à l'eau.

Remarque 1 Pour une consistance plus ferme augmentez le dosage de 100 à 150 g/L de préparation par litre d'eau.

Préparation 400 g de préparation pour 750 g d'eau + 250 g de lait. Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse durant 4 minutes.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1916	23	582	7
Energie	kcal	453	23	138	7
Matières grasses	g	14	20	4,4	6
- Acides gras saturés	g	13	65	3,9	20
Glucides	g	73	28	22	8
- Sucres	g	52	58	16	18
Protéines	g	8,1	16	2,9	6
Sel	g	0,76	13	0,24	4

Texte complémentaire profil nutritionnel Préparé avec du lait demi-écrémé

* 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:	1-42-009084	Page:	4/5
Ident/Release:	F4123/002		
Identification produit:	Preparation pour Mousseline		

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Lactosérum, arôme
- 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		3,235



Fiche technique

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

Code article:	1-42-009084	Page:	5/5
Ident/Release:	F4123/002		
Identification produit:	Preparation pour Mousseline		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g	10 000	
E. Coli	UFC/g	100	
S. aureus	UFC/g	1 000	
Moisissures	UFC/g	1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g	100 000	
B. cereus	UFC/g	10 000	
Clostridium	UFC/g	10 000	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>