



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010737	Page:	1/5
Ident/Release:	F3908/008		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat blanc PF		



Description du produit: Fourrage croquant prêt à l'emploi.

Déclaration

Dénomination légale: Fourrage croquant Chocolat blanc
Pâte croquante au Chocolat Blanc pour entremets et bonbons chocolat

Fabricant: Condifa S.A.S.
28-30, rue La Fayette
- BP 80035 -
F - 67023 STRASBOURG Cedex 1

Remarques: Usage réservé aux professionnels
Supporte la congélation.

Nomenclature douanière: 2106909849

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: Seau de 3 kg

GTIN UC: 3506170010568

GTIN Carton: 03506170010575

GTIN Palette: 03506170010582



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010737	Page:	2/5
Ident/Release:	F3908/008		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat blanc PF		

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>	3506170010568	03506170010575	/	03506170010582
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	18	144
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	18	144
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	3000 g	3 kg	54 kg	432 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	3153 g	3,153 kg	56,754 kg	479,032 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	22,7	22,7	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	22,7	22,7	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	12,3	12,3	12,3	115

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
26% chocolat blanc en poudre (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre)	fèves de cacao, lait de vache, betterave à sucre, canne à sucre
sucre	betterave à sucre
huile de soja	Soja
20% morceaux de biscuits (sucre, farine de BLÉ , matière grasse végétale (tournesol, colza, en proportions variables), CRÈME en poudre, LACTOSE , protéines de LAIT , sel, farine de malt d' ORGE , émulsifiant (lécithine de tournesol))	orge, lait de vache, minéral, colza, betterave à sucre, tournesol, blé
LAIT écrémé en poudre	lait de vache
beurre de cacao	fèves de cacao
beurre de cacao	fèves de cacao
arôme	synthèse
sel	minéral
émulsifiant (lécithines de SOJA)	Soja
Traces éventuelles de (ARACHIDES , FRUITS À COQUE , SÉSAME)	

Liste d'ingrédients

Z21672 / 002

26% chocolat blanc en poudre (sucre, beurre de cacao, **LAIT** entier en poudre, **LAIT** écrémé en poudre), sucre, huile de soja, 20% morceaux de biscuits (sucre, farine de **BLÉ**, matière grasse végétale (tournesol, colza, en proportions variables), **CRÈME** en poudre, **LACTOSE**, protéines de **LAIT**, sel, farine de malt d'**ORGE**, émulsifiant (lécithine de tournesol)), **LAIT** écrémé en poudre, beurre de cacao, arôme, sel, émulsifiant (lécithines de **SOJA**), Traces éventuelles de (**ARACHIDES**, **FRUITS À COQUE**, **SÉSAME**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-010737	Page:	3/5
Ident/Release:	F3908/008		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat blanc PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Fourrage croquant prêt à l'emploi. Idéal en insert d'entremets et en fourrage de bonbons chocolats.
En entremets : s'étale directement sur le biscuit.
En fourrage de bonbons chocolats : s'utilise en l'état ou mélangé à de la ganache en enrobage ou en moulage.
Peut être aromatisé. Supporte la congélation.
Selon l'utilisation et la texture souhaitée, le fourrage croquant peut être légèrement chauffé pour le rendre plus souple.

	Unité	Produit prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	2381	28
Energie	kcal	571	29
Matières grasses	g	36	51
- Acides gras saturés	g	11	55
Glucides	g	57	22
- Sucres	g	50	56
Protéines	g	5,0	10
Sel	g	0,59	10

* 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:	1-42-010737	Page:	4/5
Ident/Release:	F3908/008		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat blanc PF		

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"/>		farine de BLE, farine de malt d'ORGE
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		farine de BLE
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- orge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		farine de malt d'ORGE
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
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"/>		émulsifiant lécithine de SOJA
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"/>		LAIT en poudre, protéines de LAIT
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LAIT en poudre, protéines de LAIT
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 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 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:	1-42-010737	Page:	5/5
Ident/Release:	F3908/008		
Identification produit:	Fourrage croquant chocolat blanc PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>