



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008890</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3514/012</b>		
Identification produit:	<b>Garniture citron PF</b>		



Description du produit: Garniture prête à l'emploi au citron

### Déclaration

Dénomination légale: Garniture citron - Garniture au citron, prête à l'emploi.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel., conditionné sous atmosphère protectrice Mentions possibles sur le packaging : au citron, prêt à l'emploi.  
Représentations possibles sur le packaging : tarte au citron, citron.

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

Remarques: Avantages produit :  
- En garniture de tartes.  
- En fourrage de pâtisseries et de viennoiseries.  
- Idéal à froid, supporte la cuisson.  
- Tient la surgélation/ décongélation.

Poids net: 4 kg

Nomenclature douanière: 2106909849

Instructions de conservation du produit: Conserver à max. +8 °C ., À consommer rapidement après ouverture.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

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

Unité de conditionnement: Seau de 4 kg



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008890</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3514/012</b>		
Identification produit:	<b>Garniture citron PF</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>	3506170088901	03506170004864	/	03506170008503
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	18	90
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	18	90
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	4000 G	4 KG	72 KG	360 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	4178 G	4,178 KG	75,204 KG	401,02 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	23,4	23,4	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	23,4	23,4	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	15,3	15,3	15,3	91

### Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
eau		
sucre	Communauté Européenne, Various countries	canne à sucre, betterave à sucre
sirop de glucose	Communauté Européenne	Mais, blé
matière grasse de palme	Indonésie, Malaisie	palme
<b>CRÈME</b> en poudre ( <b>LAIT</b> )		
amidon modifié	Équateur	tapioca
2,0% jus de citron concentré	Afrique du Sud, Argentine, Espagne, Paraguay	citron
épaississants (E 460, E 466)	Amérique, Communauté Européenne	bois
arôme naturel de citron	Various countries	divers
émulsifiant (E 472c)	Amérique du sud, Australie, Communauté Européenne, Guatemala, Indonésie, Malaisie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Russie, Salomon, Îles	palme, colza
conservateur (E 202)	Chine	synthèse
colorant (E 160a)	Suisse	synthèse

### Liste d'ingrédients

#### Z21718 / 002

eau, sucre, sirop de glucose, matière grasse de palme, **CRÈME** en poudre (**LAIT**), amidon modifié, 2,0% jus de citron concentré, épaississants (E 460, E 466), arôme naturel de citron, émulsifiant (E 472c), conservateur (E 202), colorant (E 160a)



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008890</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3514/012</b>		
Identification produit:	<b>Garniture citron PF</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Prêt à l'emploi.

Utilisation à froid :

- En garniture de tartes : déposez la garniture citron directement sur un fond de pâte cuite.
- En fourrage de pâtisseries : mélangez la garniture citron à 50% de crème chantilly, de crème pâtissière ou de mousseline ancel.

Utilisation à chaud :

- En garniture de tartes : déposez la garniture citron sur un fond de pâte crue. Faites cuire à 200°C.
- En fourrage de viennoiseries, de cakes : utilisez la garniture citron directement ou mélangée à 50% de crème pâtissière ancel.

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100g	GDA (%)
Energie	kJ	1030	12
Energie	kcal	245	12
Matières grasses	g	8,4	12
- Acides gras saturés	g	4,9	25
Glucides	g	41	16
- Sucres	g	34	38
Fibres alimentaires	g	1,5	
Protéines	g	0,4	1
Sel	g	0,10	2

\* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 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>1-42-008890</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3514/012</b>		
Identification produit:	<b>Garniture citron PF</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- 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 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 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"/>		CRÈME en poudre
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- 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"/>		



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008890</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3514/012</b>		
Identification produit:	<b>Garniture citron PF</b>		

### 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"/>
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"/>