

Code article:	1-42-010693	Page:	1/5
Ident/Release:	F3879/001		
Identification produit:	Préparation pour Florentin PF		



Description du produit: Préparation en poudre pour florentin / nougatine.

Déclaration

GTIN UC: 4014826043024
 Dénomination légale: Florentin
 Remarque réglementaire: Préparation pour Florentins et nougatine
 Mentions possibles sur le packaging : sans colorants, sans conservateurs, sans arômes.
 Fabricant: Condifa S.A.S.
 28-30, rue La Fayette
 - BP 80035 -
 F - 67023 STRASBOURG Cedex 1
 Mail : condifa@condifa.fr
 Nomenclature douanière: 2106909831
 Taux de TVA applicable: 5,5 %
 Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec à 20 °C max).
 Unité de conditionnement: Sachet de 0,6 kg

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	4014826043024	03506170009944	/	03506170009951
Nombre UC	1	12	144	720
Nombre UE	/	1	12	60
Nombre Couche	/	/	1	5
Poids net	600 g	7,200 kg	86,40 kg	432,0 kg
Poids brut	610 g	7,320 kg	87,84 kg	439,2 kg
Longueur (cm)	10,5	29	120	120
Largeur (cm)	6,5	26	80	80
Hauteur (cm)	20,5	26,5	26,5	148

Code article:	1-42-010693	Page:	2/5
Ident/Release:	F3879/001		
Identification produit:	Préparation pour Florentin PF		

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
sirop de glucose (contient GLUTEN)	Communauté Européenne	blé
sucre	Allemagne	betterave à sucre
huile de palme	Indonésie, Malaisie	palme
dextrose (contient GLUTEN)	France	blé
LAIT entier en poudre	Allemagne	lait de vache
émulsifiant (lécithine de SOJA)	Brésil	Soja
Traces éventuelles d' OEUFS, ARACHIDE, LUPIN, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, SESAME.		

Code article:	1-42-010693	Page:	3/5
Ident/Release:	F3879/001		
Identification produit:	Préparation pour Florentin PF		

Liste d'ingrédients

Z18623 / 001

sirop de glucose (contient **GLUTEN**), sucre, huile de palme, dextrose (contient **GLUTEN**), **LAIT** entier en poudre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), Traces éventuelles d'**OEUFS, ARACHIDE, LUPIN, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, SESAME.**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Mélanguez les ingrédients à sec.
Répartissez le mélange dans des cercles de 9cm de diamètre disposés sur du papier sulfurisé.
Température de cuisson : 200°C
Temps de cuisson : 5 - 8 min.
Une fois redroïdi, trempez un côté dans du chocolat.

Ingrédients 300 g Florentin
150 g amandes

Astuce gourmande Ajoutez 30 g de fruits confits ou graines.

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	2024	24	2232	27
Energie	kcal	482	24	535	27
Matières grasses	g	19	27	32	46
- Acides gras saturés	g	8,2	41	6,8	34
Glucides	g	77	30	53	20
- Sucres	g	41	46	29	32
Protéines	g	0,5	1	7,5	15
Sel	g	0,00	0	0,00	0

* 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.

Code article:	1-42-010693	Page:	4/5
Ident/Release:	F3879/001		
Identification produit:	Préparation pour Florentin 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"/>		Sirop de glucose, dextrose
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Sirop de glucose, dextrose
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
Soja et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Lécithine de SOJA
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"/>		LAIT entier en poudre
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		LAIT entier en poudre
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 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"/>		

Code article:	1-42-010693	Page:	5/5
Ident/Release:	F3879/001		
Identification produit:	Préparation pour Florentin PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Salmonelles	dans 25 g	0	ASU L 06.00-20
Moisissures	UFC/g	200	ASU L 06.00-37
Levures	UFC/g	100	ASU L 06.00-37
Aérobic nombre total de germes	UFC/g	50 000	ASU L 06.00-18
Bactéries coliformes	UFC/g	10	ASU L 06.00-34

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Taux d'humidité	%			5	IR-drying, 130°C, 15'

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 végétarien (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétalien	<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"/>