



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008900	Page:	1/5
Ident/Release:	F3520/003		
Identification produit:	Meringue		



Description du produit: Préparation en poudre pour meringue italienne et meringue sèche

Déclaration

GTIN UC: 3027030089000
Dénomination légale: Meringue
Préparation à base de blanc d'oeuf pour meringue italienne et meringue sèche
Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : à base de blanc d'oeuf, fabriqué en France
Représentations possibles sur le packaging : meringue, blanc d'oeuf, carte de France bleu-blanc-rouge
Fabricant: Condifa S.A.S
28-30, rue La Fayette-BP80035-
F-67023 STRASBOURG Cedex
Nomenclature douanière: 2106909841
Instruction 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: 24 mois
Unité de conditionnement: Etui de 1,2 kg

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	3027030089000	03027031008840	/	03027031014957
Nombre UC	1	6	72	576
Nombre UE	/	1	12	96
Nombre Couche	/	/	1	8
Poids net	1 200 g	7,200 kg	86,400 kg	691,200 kg
Poids brut	1 263 g	7,743 kg	92,916 kg	768,328 kg
Longueur (cm)	12	37,5	120	120
Largeur (cm)	8	17	80	80
Hauteur (cm)	17,5	17,8	17,8	163



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008900	Page:	2/5
Ident/Release:	F3520/003		
Identification produit:	Meringue		

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
--------------------------------	-------------------

sucre
maltodextrine
7,5% blanc d'**ŒUF**
amidon modifié
épaississants (E 460, E 401)
Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS**
À COQUES.

Liste d'ingrédients

Z15803 / 002

sucre, maltodextrine, 7,5% blanc d'**ŒUF**, amidon modifié, épaississants (E 460, E 401), Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES.**



Fiche technique

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

Code article:	1-42-008900	Page:	3/5
Ident/Release:	F3520/003		
Identification produit:	Meringue		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Ingrédients Préparation pour meringue ancel : 1200 g
Eau tempérée : 600 g

Préparation Recette pour meringue italienne
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue et mélangez 1 minute à petite vitesse. Cornez la paroi de la cuve, puis battez pendant 10 minutes en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1659	20	1106	13
Energie	kcal	390	20	260	13
Matières grasses	g	0,0	0	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0	0,0	0
Glucides	g	91	35	61	23
- Sucres	g	76	84	51	57
Protéines	g	6,2	12	4,1	8
Sel	g	0,28	5	0,19	3

Ingrédients Préparation pour meringue ancel : 1 200g
Eau tempérée : 600g
Sucre glace (avec ou sans amidon) : 600 g

Préparation Recette pour meringue sèche
Dans une cuve de batteur, versez l'eau, la préparation pour meringue ancel et mélangez 1 min à petite vitesse. Cornez la paroi, puis battez environ 10 min en vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée, puis en fin de battage, ajoutez délicatement le sucre glace à la spatule, dressez sur plaque avec du papier cuisson et mettez à sécher au four à 100°C ou à l'étuve, tirage ouvert.

	Unité	Produit non-préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1659	20	1254	15
Energie	kcal	390	20	295	15
Matières grasses	g	0,0	0	0	0
- Acides gras saturés	g	0	0	0	0
Glucides	g	91,0	35	70,5	27
- Sucres	g	76,5	85	63,2	70
Protéines	g	6,2	12	3,1	6
Sel	g	0,28	5	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:	1-42-008900	Page:	4/5
Ident/Release:	F3520/003		
Identification produit:	Meringue		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Blanc d'OEUF
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 checked="" 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"/>		= 7,5 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:	1-42-008900	Page:	5/5
Ident/Release:	F3520/003		
Identification produit:	Meringue		

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"/>