



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Version : 160524

PRODUIT FINI

B.Debret
Qualité

J.Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

GELATINE ALIMENTAIRE POUDRE EN POT

Sainte Lucie

600g

Code Produit :

P1608

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

GELATINE ALIMENTAIRE en poudre

Gélatine alimentaire poudre d'origine porcine pour application culinaire

COMPOSITION

Gélatine alimentaire d'origine porcine, destinée à la consommation humaine

Agrément vétérinaire : FR 60.282.001 CE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	poudre fine
Couleur :	beige
Goût / Odeur :	neutre
Humidité:	15% max

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Force :	200 Bloom
pH :	5 +/- 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies :	<100.000 UFC/g
Coliformes :	<1 UFC/10g
Salmonelles	Absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

énergie	NA	KJ
	NA	kcal
matières grasses	NA	g
dont acides gras saturés	NA	g
glucides	NA	g
dont sucres	NA	g
protéines	NA	g
fibres	NA	g
sel	NA	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 36 mois déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 24 mois

Conservation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à T° ambiante et au sec. Après ouverture, bien refermer le flacon pour une meilleur conservation.

MODE D'EMPLOI

Pour 500g - 1/2l de préparation, délayer 2 c. à café de gélatine (6 à 8g) dans 8 c. à café d'eau froide. Laisser ramollir pendant 5 à 10 minutes. Incorporez le mélange eau + gélatine à votre préparation chaude et remuez au fouet jusqu'à parfaite dissolution. Pour augmenter la prise, rajouter de la gélatine.

DOSAGE PRECONISEE

6 g pour 1/2L de préparation

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : peut contenir des traces de céleri, de sésame, de moutarde et de gluten

OGM : produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

Ionisation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à T° ambiante et au sec. Après ouverture, bien refermer le flacon pour une meilleur conservation.

CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050016084
Code douanier	3503001000
Conditionnement	pot plastique
contenance UVC	600g
Poids brut PCB en g	2610
Nombre d'UVC par PCB	4
Nombre de PCB par couche palette	24
Nombre de couche palette	6
Poids brut palette en kg	395,8