



5 Rue des chèvrefoilles  
60100 CREIL France

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT FINI

Version : 240521

R. Montusclat  
Qualité

J.Bourget  
Direction

*Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite*

Gamme :

Aides Aux Desserts

# GELATINE BOVINE EN POUDRE - 200 BLOOM

## Sainte Lucie

### 600g

Code Produit :

P1610A

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

GELATINE ALIMENTAIRE BOVINE EN POUDRE

Gélatine alimentaire bovine en poudre pour application culinaire

#### COMPOSITION

gélatine alimentaire bovine en poudre propre à la consommation humaine 100%  
contient des SULFITES

Agrément vétérinaire : FR 60.670.002 CE.

ORIGINE :

origine UE (France)

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

poudre fine

Couleur :

beige / jaune

Goût - odeur :

neutre

Calibre :

15% max

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Force :

200 Bloom +/- 10

pH :

5 +/- 1

contaminants

respect du règlement 2016/355 et 853/2004

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies :	<1000 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*

Energie	NA	kJ
	NA	kcal
Matières grasses	NA	g
Dont acides gras saturés	NA	g
Glucides	NA	g
Dont sucres	NA	g
Fibres alimentaires	NA	g
Protéines	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 meilleure conservation.	

### **MODE D'EMPLOI**

Pour 11 de préparation, délayer 16g de gélatine dans 5 fois son poids 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.

### **DOSAGE PRECONISE**

selon applications et réglementation en vigueur  
(16g de gélatine pour 1L de préparation.)

### **CONTAMINANTS**

Allergène(s) présent(s) dans le produit :	<b>SULFITES</b> (50mg/kg > 10mg/kg)	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 :	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01).	
Ionisation :	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel - conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).	

0

Consigne de tri : Bouteille plastique et son bouchon - A recycler  
Opérucle plastique - A jeter

### **CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION**

Code barre :	3162050016107
Code douanier :	3503001000