



R. Oumakhlof
Qualité :

Jo. Bourget
Direction :

Propriété de Sainte Lucie – Toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gélatine alimentaire (140 bloom) – 300 feuilles – 1 kg
Réf : P8421

1. **Description** : Gélatine issue de sous-produits bovins traitées par voie acide.
2. **Dénomination** : Gélatine alimentaire Bovine Hallal
3. **Ingrédients**: Gélatine alimentaire Bovine Hallal
4. **Poids Net** : 1K g
5. **Date Limite D'Utilisation (DLUO)** : 36 mois
6. **Condition de conservation** : A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité
7. **Utilisation** :

Dosage indicatif : 9 à 10 g (3feuilles) de gélatine pour 500g de produit permet une prise ferme.
Mode d'emploi : Pendant 5 à 10 minutes faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide puis incorporer le mélange eau et gélatine dans votre préparation (chaude) et remuer au fouet jusqu'à parfaite dissolution.

8. **Valeurs Nutritionnelles** : Déclaration non obligatoire Catégorie « gélifiant »

9. **Caractéristiques physico-chimiques**

Force en gel 140 Bloom ± 15
Nombre de feuille au kg 300 ± 5 feuilles

10. **Caractéristiques microbiologiques**

- Mésophiles aérobies max 1000 ufc/g
- Salmonelle absence dans 25g
- Staphylocoque aureus absence dans 25g
- E.coli..... absence dans 10g
- Aérobie sulfite-réducteur..... max 10/g

11. **Caractéristiques produit fini**

- Code EAN 13 : 3162050084212
- Produit Non OGM
- Produit Non Ionisé
- Absence d'allergènes à déclaration obligatoire