

Code article:	1-42-012718	Page:	1/5
Ident/Release:	F9285/002		
Identification produit:	Gélatine bovine instantanée en poudre		



Déclaration

Dénomination légale:	Gélatine bovine instantanée en poudre - Base pour préparations gélifiées à froid
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques:	Avantages : Prêt à l'emploi. - Dissolution à T° ambiante, du temps gagné sur le refroidissement. - Aspect transparent. - Goût neutre, pour des préparations salées ou sucrées - Thermoréversible, peut être refondu. - S'emploie aussi à chaud. - Applications pâtisseries et traiteurs. - Supporte la congélation.
Poids net:	1 kg
Nomenclature douanière:	3503001000
Instructions de conservation du produit:	À consommer rapidement après préparation., Refermer après chaque utilisation., À conserver dans un endroit sec et frais.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin: mois/année 24 mois



Fiche technique

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

Code article:	1-42-012718	Page:	2/5
Ident/Release:	F9285/002		
Identification produit:	Gélatine bovine instantanée en poudre		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170018755	03506170018762	/	03506170018779
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	576
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	96
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	72 KG	576 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1063 G	6,543 KG	78,516 KG	653,128 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	12	35,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8	17	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	17,5	18,5	18,5	165

Ingrédients

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

sirop de glucose déshydraté

gélatine bovine

Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**

Liste d'ingrédients

Z25054 / 001

sirop de glucose déshydraté, gélatine bovine, Traces éventuelles de **GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF.**

Code article:	1-42-012718	Page:	3/5
Ident/Release:	F9285/002		
Identification produit:	Gélatine bovine instantanée en poudre		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Les dosages ci-dessous sont donnés à titre indicatif : Mousses et Bavaroises : 50g/kg, Panna Cotta et desserts gélifiés : 60 à 100g/L, Gelées et aspics : 100 à 150g/L
Ajouter directement le produit dans l'ingrédient ou la préparation à gélifier à température ambiante. Le produit s'incorpore également à chaud dans les préparations le nécessitant. Mélanger énergiquement jusqu'à ce que le produit soit complètement dissout. Procéder au montage de vos entremets ou répartir la préparation dans les contenants de votre choix. Réserver au frais 3 heures avant de servir

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100g	GDA (%)
Energie	kJ	1601	19
Energie	kcal	377	19
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	71	27
- Sucres	g	17	19
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	23	46
Sel	g	0,28	5

Texte complémentaire 100 g de poudre avec 1L d'eau
profil nutritionnel

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-012718	Page:	4/5
Ident/Release:	F9285/002		
Identification produit:	Gélatine bovine instantanée en poudre		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	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 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 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
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"/>		

Code article:	1-42-012718	Page:	5/5
Ident/Release:	F9285/002		
Identification produit:	Gélatine bovine instantanée en poudre		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum
Enterobactéries	UFC/g		100
E. Coli	UFC/g		100
S. aureus	UFC/g		100
Moisissures	UFC/g		100
Levures	UFC/g		100
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		10 000
Clostridium perfringens	UFC/g		100
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>