

Code article:	<b>1-42-008833</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F3926/002</b>		
Identification produit:	<b>Gélatine porcine Titane 200 Feuilles 120 Bloom</b>		



Description du produit: Gélatine Titane 200 feuilles  
Pouvoir gélifiant : 120 Bloom.  
Feuilles de 5 g.  
Origine porcine.

### Déclaration

Dénomination légale: Gélatine Titane 200 feuilles 120 Bloom  
Feuilles de gélatine porcine

Remarque réglementaire: Gélatine alimentaire destinée à la consommation humaine, catégorie G, norme NF V59-001.  
Mentions possibles sur le packaging : Qualité titane, 200 feuilles/kg, 120 Bloom.  
Représentations possibles sur le packaging : néant  
Numéro d'agrément : DE-BW 03004 EG

Fabricant: Condifa S.A.S.  
28-30, rue La Fayette  
- BP 80035 -  
F - 67023 STRASBOURG Cedex 1

Nomenclature douanière: 3503001000

Taux de TVA applicable: 5,5 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 5 ans

Unité de conditionnement: Etui de 1 kg.

GTIN UC: 3660085018405

GTIN Carton: 03506170003843

GTIN Palette: 03506170008473



## Fiche technique

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

Code article:	<b>1-42-008833</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F3926/002</b>		
Identification produit:	<b>Gélatine porcine Titane 200 Feuilles 120 Bloom</b>		

### 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>	3660085018405	03506170003843	/	03506170008473
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	18	72	504
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	4	28
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	7
Poids net	<i>Net weight</i>	1.000,000 g	18 kg	72 kg	504 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1.051 g	18,92 kg	75,68 kg	529,76 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	24	54,4	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8,3	38,9	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	12	27,3	27,3	206

### Ingrédients

#### Composition matières premières      Origine variétale

100% gélatine porcine

porc

### Liste d'ingrédients

**Z17120 / 001**

100% gélatine porcine

Code article:	<b>1-42-008833</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F3926/002</b>		
Identification produit:	<b>Gélatine porcine Titane 200 Feuilles 120 Bloom</b>		

**Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles**

## Préparation

## Avec gonflement :

- Placez la feuille de gélatine dans l'eau froide.
- Laissez gonfler quelques minutes.
- Chauffez à 50 - 65°C dans un bain-Marie.
- Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète.

## Avec dissolution directe :

- Placez la feuille de gélatine dans l'eau chaude à 70 - 80°C.
- Mélangez jusqu'à dissolution complète.

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1462	17
Energie	kcal	344	17
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	0,0	0
- Sucres	g	0,0	0
Protéines	g	86	172
Sel	g	1,0	17

\* 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.

Code article:	<b>1-42-008833</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F3926/002</b>		
Identification produit:	<b>Gélatine porcine Titane 200 Feuilles 120 Bloom</b>		

## Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>		<= 10 mg/kg

Code article:	<b>1-42-008833</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F3926/002</b>		
Identification produit:	<b>Gélatine porcine Titane 200 Feuilles 120 Bloom</b>		

## Critères microbiologiques

	Unité	Maximum
E. Coli	dans 10 g	0
Salmonelles	dans 25 g	0
Aérobies nombre total de germes	UFC/g	1 000
Anaérobies sulfite réducteurs	UFC/g	10

## Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Degré Bloom	Bloom	90		130	Ph.Eur./GME (6,67%)
Taux d'humidité	%	11,0		15,0	
Cendres	%			2	USp/GME (550°C)
Teneur en peroxyde	mg/kg			10	Ph.Eur./GME
pH		4,70		5,70	6,67%, 60°C

## Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>