

Code article:	1-42-004185	Page:	1/5
Ident/Release:	F3985/008		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 150 Bloom Boîte 1 kg		



Description du produit: Gélatine en poudre
Pouvoir gélifiant : 150 Bloom.
Origine 100% bovine.

Déclaration

Dénomination légale: Gélatine Bovine en poudre 150 Bloom
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur packaging : 150 Bloom, Gélatine alimentaire bovine, catégorie G, gélatine destinée à la consommation humaine.
Représentations possibles sur le packaging : /
Numéro d'agrément : FR 68.368.008 CE
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net: 1 kg
Nomenclature douanière: 3503001000
Information obligatoire relative aux additifs: Gélatine destinée à la consommation humaine
Instructions de conservation du produit: Conserver à température ambiante., À consommer rapidement après préparation, A conserver au sec
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 5 ans
Unité de conditionnement: Pot de 1 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004185	Page:	2/5
Ident/Release:	F3985/008		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 150 Bloom Boîte 1 kg		

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>	3660085018634	03506170002921	/	03027031014483
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	78	468
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	13	78
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	6
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	78 KG	468 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1106 G	6,636 KG	86,268 KG	542,608 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	9,5	29,6	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	9,5	20,8	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22,5	24,2	24,2	160,2

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

gélatine alimentaire bovine, catégorie G (contient boeuf
SULFITES)

Liste d'ingrédients

Z18381 / 001

gélatine alimentaire bovine, catégorie G (contient SULFITES)

Code article:	1-42-004185	Page:	3/5
Ident/Release:	F3985/008		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 150 Bloom Boîte 1 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Les dosages ci-dessous sont donnés à titre indicatifs :
Mousses et Bavaroises : 13 à 16g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 16,5 à 20g/L
Gelées et aspics : 33 à 40g/L

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) et faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation.
La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

	Unité	Pret 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
Fibres alimentaires	g	N.C.	
Protéines	g	86	172
Sel	g	0,08	1

* 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:	1-42-004185	Page:	4/5
Ident/Release:	F3985/008		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 150 Bloom Boîte 1 kg		

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"/>		
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		= 10 mg/kg

Code article:	1-42-004185	Page:	5/5
Ident/Release:	F3985/008		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 150 Bloom Boîte 1 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum
Enterobactéries	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	UFC/g		100
E-Coli	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"/>