



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 22/07/2025 Saisie / Done by / Erstellung: AUH

FT.060623 (22-07-2025).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060623
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Méthyl-gel - N°45 400 g
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Méthylcellulose Methyl cellulose Methylcellulose

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Géifiant à la cuisson adapté pour coller et stabiliser les produits reconstitués de viande ou de légume
Gelling agent in cooking recommended for reconstituted meat or vegetables products.
Geliermittel beim Kochen, empfohlen für rekonstituierte Fleisch- oder Gemüseprodukte.

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.

Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen.

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étranger. Aspect : poudre. Couleur : blanc à blanc cassé.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : white to off-white.
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß bis cremeweiß.

EAN / UC

3614680606239

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : épaississant(s) : E461, sel*.

Ingredient(s) : thickener(s) : E461 (methylcellulose), salt*.

Zutat(en) : Verdickungsmittel(n) : E461, Salz*.

*Les composants qui sont utilisés dans le procédé de fabrication du produit (signalés par une astérisque dans la fiche technique) sont normalement sans aucune fonction technologique sur le produit fini et n'ont par conséquent pas d'obligation à être mentionnés sur la liste des ingrédients. Néanmoins, c'est une décision relevant de la responsabilité de l'utilisateur final qui définit s'il déclare ou non ces additifs selon le règlement INCO (UE) N°1169/2011 en fonction de la composition et de du dosage dans le produit fini.

*The components that are used in the product manufacturing process (indicated by an asterisk in the data sheet) are normally without any technological function on the product.

However, it is a decision for the end user to decide whether or not to declare these additives according to INCO (EU) Regulation N°1169/2011 depending on the composition and dosage in the finished product.

*Die Komponenten, die im Produktentstehungsprozess verwendet werden (im Datenblatt durch ein Sternchen gekennzeichnet), sind in der Regel ohne technologische Funktion am Produkt.

Es ist jedoch eine Entscheidung des Endverbrauchers, ob er diese Zusatzstoffe gemäß der INCO (EU)-Verordnung Nr. 1169/2011 deklariert oder nicht, abhängig von der Zusammensetzung und Dosierung des Endprodukts.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 400 g

Produit conditionné en France. / Packaged in France. / Verpackt in Frankreich

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.

Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.

Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit < 5%

Viscosité / Viscosity / Viskosität 37 500 - 70 000 Cp (2% eau, 20°C)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 500/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 500/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	748 KJ / 187 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	93,5 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	0 g
Sel / Salt / Salz	1,2 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Oufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Ingrédients : origine UE et NON UE

Ingrédients : EU origin and NO EU origin

Zutaten : EU Herkunft und NO EU Herkunft

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Disperser **Methyl-gel** dans l'eau très froide plutôt à l'aide d'un fouet qu'un mixer car **Methyl-gel** a un effet stabilisant sur les bulles d'air qui seront incorporées et il sera donc plus difficile de les laisser échapper
- Laisser reposer au minimum 30 minutes à une heure en agitant régulièrement afin de permettre une hydratation optimale
- Pour obtenir un gel, chauffer à plus de 70°C

- Disperse the **Methyl-gel** in very cold water using a whisk rather than a mixer; recommended because **Methyl-gel** has a stabilizing effect on the air bubbles that will be incorporated and it will therefore be more difficult to release them
- Leave to stand for at least 30 minutes to an hour, shaking regularly to allow optimal hydration.
- To obtain a gel, heat to more than 70°C

• **Methyl-Gel** in sehr kaltes Wasser lieber mit Schneebeesen als mit einen Mixer auflösen, weil **Methyl-Gel** ein Stabilisierungseffekt auf die Luftblasen hat, deswegen wird es schwer die Luftblasen entzufenen.

- Lassen Sie von 30 bis 60 Minuten die Zubereitung stehen, umrühren Sie regelmäßig, um eine optimale Feuchtigkeit zu kriegen.
- Um ein Gel zu bekommen, erhitzen Sie die Zubereitung über 70 °C.

Dosage recommandé : 0,5 – 3%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0.5 – 3%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,5 – 3%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen, ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.