



FICHE TECHNIQUE

DATA SHEET

DATENBLATT



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

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

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 30/10/2023 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-060635-Mod14-GELLAN-14-120-02-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060635
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable/ Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Gellan - N°07 700 gr
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Gomme Gellane Gellan gum Gellan

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Géifiant stable à la cuisson adapté aux préparations sucrée ou salée
Gelling agent stable in cooking for sweet or savoury preparations
Kochstabiles Geliermittel, geeignet für süße oder herzhaft Zubereitungen

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 beige.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : white to tan.
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß bis beige.

EAN / UC

3614680606352

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : géifiant(s) : E418.

Ingredient(s) : gelling agent(s) : E418 (gellan gum).

Zutat(en) : Geliermittel(n) : E418.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

700 g

Produit fabriqué aux Etats-Unis et conditionné en France. / Manufactured in United States and packaged in France. / Hergestellt in den Vereinigte Staaten und 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

Granulométrie / Particule size / Körnung	80 mesh (0,180 mm) : > 99% 100 mesh (0,150 mm) : > 97%
Humidité / Moisture / Feuchtigkeit	≤ 14% (105°C, 2h30)
pH	4,5 - 6,5 (1% dans l'eau)

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/25g

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	712 KJ / 170 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	1 g
Sel / Salt / Salz	1,195 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 / Glutenthaltiges 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
Œufs / 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 / PRIMARZUTAT

Gomme gellane : origine non UE.

Gellan gum : NON -EU origin

Gellan : NICHT-EU- Herkunft

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Disperser **Gellan** dans la préparation liquide froide ou chaude à l'aide d'un fouet ou d'un mixer
- Porter à ébullition pour assurer l'hydratation complète et l'activation des propriétés gélifiantes de **Gellan**
- Utiliser la préparation à chaud ou couler dans le contenant désiré
- Laisser refroidir afin que le gel se forme

- Disperse the **Gellan** in the cold or hot liquid preparation using a whisk or mixer
- Bring to a boil to ensure complete hydration and activation of **Gellan's** gel-forming properties
- Use the hot preparation or pour into a container of your choice
- Allow to cool so that the gel forms

- **Gellan** in kaltes oder warmes Zubereitung mit einem Mixer oder Schneebesen auflösen.
- Zum Sieden bringen um eine komplette Feuchtigkeit zu führen und die Gelierungsphase zu aktivieren.
- Nutzen Sie die Zubereitung warm oder gießen Sie es in dem gewünschten Behälter.
- Lassen Sie die Zubereitung kühlen, um einem Gel zu kriegen.

Dosage recommandé : 0,1 – 1%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0.1 – 1%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,1 – 1%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaire / Limites : les préparations gélifiées à base de **Gellan** ne relargueront pas d'eau si elles sont stockées au réfrigérateur mais elles ne supporteront par contre pas la congélation ou surgélation. La température de prise et la texture du gel sont assez variables et influencés par la composition de la préparation, notamment par le dosage en **Gellan**, la teneur en extrait sec ou la concentration en cations. Il est donc possible d'adapter la texture à souhait en modulant ces différents paramètres.

Comment / Limitations: **Gellan**-based gel preparations will not release water if stored in the refrigerator but will not withstand freezing or deep-freezing. The setting temperature and texture of the gel are quite variable and influenced by the composition of the preparation, in particular by the **Gellan** dosage, the dry matter content or the cation concentration. It is therefore possible to adapt the texture as desired by modulating these different parameters.

Kommentar / Einschränkungen: Die Gelees mit **Gellan** werden kein Wasser wieder abgeben, wenn die in Kühlschrank lagern sind. Sie sind aber nicht gefrier- oder einfrierbeständig. Die Anbindetemperatur und die Geleestruktur sind sehr unterschiedlich und sind bei der anderen Zutaten des Rezepts (**Gellan**-dosierung, Trockenextrakt oder Kationenkonzentration). Es ist möglich, die Struktur bei Änderung eigener Parameter anzupassen.

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 gestellt en 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.