



FICHE TECHNIQUE

DATA SHEET

DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

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

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 11/06/2025 Saisie / Done by / Erstellung: AUH

FT.060641 (11-06-2025).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060641
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Gélatin F - N°38
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Gélatine de poisson Fish gelatin Fischgelatine

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Géifiant pour mousses, préparations aérées et confiseries.
Gélatine propre à la consommation humaine.
Gelling agent for mousse, aerated preparation and confectionery. Gelatine fit for human consumption.
Geliermittel für Mousse, belüftete Zubereitung und Süßwaren. Speisegelatine.

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 : jaune pâle.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : yellow pale.
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : gelb-hell.

EAN / UC

3614680606413

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : gélatine de poisson.

Ingredient(s) : fish gelatin.

Zutat(en) : Fischgelatine.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

1 kg

Produit fabriqué en Italie et conditionné en France. / Manufactured in Italy and packaged in France. /Hergestellt in Italien 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

Force du gel / Gel Strength / Gelstärke	190 - 210 g bloom (méthode AOAC : 6,67%, 10°C, 17H)
Granulométrie / Particule size / Körnung	20 mesh (Sieve ASTM)
pH	5-6,5%
Viscosité / Viscosity / Viskosität	35 - 45 mp
SO2	< 10 ppm

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 1 000/g
Escherichia coli	Absence / 10 g
Anaérobie sulfite-réducteur / Anaerobic sulfite-reducing spores / sulfitreduzierenden Anaerobiern	< 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	1488 KJ / 356 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	89 g
Sel / Salt / Salz	0 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	O
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 / PRIMÄRZUTAT

Gélatine de poisson : origine UE

Fish gelatin : EU origin

Fischgelatine : EU Herkunft

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Hydrater **Gélatin F** à froid dans 5 à 10 fois son poids en eau durant 1 heure minimum
- Porter à ébullition la préparation à gélifier sans **Gélatin F**
- Y ajouter alors la quantité de **Gélatin F** hydratée et mélanger vigoureusement
- Couler le mélange dans le moule désiré et laisser refroidir au réfrigérateur

- Hydrate **Gélatin F** cold in 5 to 10 times its weight in water for a minimum of 1 hour
- Bring the preparation to be gelled to a boil without **Gélatin F**
- Then add the required amount of hydrated **Gélatin F** and mix vigorously
- Pour the mixture into the desired mold and leave to cool in the refrigerator

- **Gélatin F** (Gelatine) in mindestens das Fünffache bis das Zehnfache seines Eigengewichts an Wasser für mindestens eine Stunde kalt befeuchten.
- Die Zubereitung ohne **Gélatin F** zum Sieden bringen.
- Die gewünschte Dosierung von befeuchtete **Gélatin F** und kräftig mischen.
- Gießen Sie Ihre Zubereitung in der gewünschten Form und lasse Sie die in Kühlschrank kühlen.

Dosage recommandé : 0,3 – 10%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0.3 – 10%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,3 – 10%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaires / Limites : la température de fonte du gel obtenu avec **Gélatin F** est inférieure à celle de la **Gélatin P** ou de **Gélatin B** (environ 30°C). Cette différence est intéressante pour le fondant en bouche et le relargage des arômes durant la dégustation. La gélatine permet de gélifier des solutions très riches en alcool. Attention, la gélatine est sensible à l'hydrolyse par les enzymes protéases (kiwi, ananas, papaye, pêche, mangue, goyave, figue et gingembre).

Comment / Limitations : the melting temperature of the gel obtained with **Gélatin F** is lower than that of **Gélatin P** or **Gélatin B** (about 30°C). This difference is interesting for the "melt in the mouth" factor and the release of aromas during tasting. Gelatin makes it possible to gel solutions that are very rich in alcohol. Be careful, gelatin is sensitive to hydrolysis by protease enzymes (kiwi, pineapple, papaya, peach, mango, guava, fig and ginger).

Kommentar / Einschränkungen: Die Schmelztemperatur der Gels mit **Gélatin F** ist geringer als die mit **Gélatin P** oder **Gélatin B** (30 °C). Dies Unterschied ist wichtig für einen schmelzenden und aromavollen Geschmack. Gelatine hilft alkoholische Zubereitung zu gelieren. Achtung, die Gelatine ist hydrolyseempfindlich durch Proteaseenzyme (Kiwi, Ananas, Papaya, Pfirsich, Mango, Guave, Feige und Ingwer).

L'astuce pour calculer les équivalences en dosage à des degrés Bloom différents :

Imaginons une recette calée sur 10 g de gélatine à 180 Bloom, pour l'avoir en 200 Bloom :

The trick is to calculate the dosage equivalents at different Bloom degrees:

For example: a recipe based on 10 g of gelatin at 180 Bloom, to result in 200 Bloom:

Kleine Tipp um die Gleichwertigkeit der Dosierung mit andere Bloomwert:

Wir nehmen ein Rezept mit 10 g Gelatine mit einem Bloomwert von 180, um ein Bloomwert von 200 zu kriegen:

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$

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 Réglementation 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.