

DENOMINATION DE VENTE / SALES DENOMINATION

Gélatine alimentaire bovine en feuille / Edible bovine gelatin leaves

Liste des ingrédients / Ingredients

Gélatine alimentaire d'origine bovine. / Edible bovine gelatin

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Bloom / Bloom		160 - 180
Humidité / Moisture	%	< 15
Quantité / Quantity	Feuilles/kg / Leaves/kg	+/- 400
Poids d'une feuille / Weight of a leaf	g	+/- 2,5

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Paramètres / Parameters	Unité / Unit	Mini - Maxi
Microorganismes aérobies à 30°C / Aerobic microorganisms at 30°C	UFC/g	< 1 000
E. coli / E. coli	UFC/g	Absence dans 10 g / Absence in 10 g
Bactéries ASR / Anerobic sulphite-reducing bacteria	UFC/g	< 10
Salmonelles / Salmonella	UFC/g	Absence dans 25 g / Absence in 25 g

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Paramètres / Parameters	Données / Data
Texture / Texture	Souple / Flexible
Goût / Taste	Neutre / Neutral

Informations complémentaires / Additional informations

DLUO / Shelf-life : 36 mois / months


Conditions de stockage et de conservation / Storage and preservation conditions : Se conserve à l'abri de la chaleur et de l'humidité. / To be kept in a cool and dry place.

Conditions de transport / Delivery conditions : Pas de conditions particulières. / No particular conditions.

Conseils d'utilisation / Directions for use : Faire tremper les feuilles dans de l'eau froide pendant 5 à 10min. Puis retirer et presser les feuilles légèrement. Pour les préparations chaudes, mélanger directement la gélatine dedans ; la gélatine se dilue immédiatement. Pour les préparations froides (par ex. crème fouettée) il faut dissoudre la gélatine dans un peu d'eau chaude puis mélanger à la préparation froide avec la gélatine dissoute. Laisser refroidir la préparation 4 heures au réfrigérateur. / Soak number of leaves for about 5 to 10 minutes in cold water. Remove and squeeze out gently. For hot dishes stir the squeezed out gelatine directly into the hot mass. The gelatine dissolves immediately. For cold dishes (e.g. whipped cream) dissolve squeezed out gelatine in little hot water and then stir cold mass into dissolved gelatine - never the other way round. Cool for 4 hours in the refrigerator.

Conditionnements disponibles / Available packagings : 1 kg

OGM / GMO : Absence / Absence.

	Fiche technique / Product specification	Page 2 sur 3
	Gélatine bovine en feuilles - 400 feuilles/kg - 170 bloom Edible bovine gelatin leaves - 400 leaves/kg - 170 bloom	

Ionisation / Ionization : Non / No.

Métaux lourds - pesticides / Heavy metals - pesticides : Conforme à la législation européenne / Conform to European legislation.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 G	
Nutriments / Nutrients	Données / Data
Energie / Energy	1444 kJ - 336 kcal
Matières grasses / Total fat	< 0.6 g
dont acides gras saturés / of which saturates	< 0.3 g
Glucides / Carbohydrate	0 g
dont sucres / of which sugars	0 g
Protéines / Protein	83 - 91 g
Sel / Salt	< 1 g

ALLERGENES (selon liste Annexe IV Décret 2008-1153) / ALLERGENS (according list Annex IV Decree 2008-1153)

Allergènes / Allergens	Présence intentionnelle dans le produit / Presence in the product	Risque de contamination croisée / Risk of cross-contamination
Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts	NON / NO	NON / NO
Céleri / Celery	NON / NO	NON / NO
Crustacés et produits à base de crustacés / Crustacean	NON / NO	NON / NO
Fruits à coque et produits à base de ces fruits / Nuts	NON / NO	NON / NO
Gluten / Gluten	NON / NO	NON / NO
Graines de sésame et produits à base de sésame / Sesame seeds	NON / NO	NON / NO
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk (including lactose)	NON / NO	NON / NO
Lupin et produits à base de lupin / Lupine	NON / NO	NON / NO
Mollusques et produits à base de mollusques / Shellfishes	NON / NO	NON / NO
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard	NON / NO	NON / NO
Œufs et produits à base d'œuf / Eggs	NON / NO	NON / NO
Poissons et produits à base de poissons / Fishes	NON / NO	NON / NO
Soja et produits à base de soja / Soya	NON / NO	NON / NO
Sulfites (SO2 > 10 mg/kg) / Sulphites (SO2 > 10 mg/kg)	NON / NO	NON / NO

DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTIC DATA

Code article / Item code	4270050
Code EDI / EDI Code	3278584270059
GTIN Carton / Outercase GTIN	13278584270056
Poids net de l'UVC (kg) / Net weight of product (kg)	1
Poids brut de l'UVC (kg) / Gross weight of product (kg)	1,1
Conditionnement / Packaging	Poche plastique et etui carton - Plastic pocket and cardboard case
Nombre d'UVC par colis / Number of products per outercase	25
Longueur de l'UVC (cm) / Length of product (cm)	24
Largeur de l'UVC (cm) / Width of product (cm)	8,5
Hauteur de l'UVC (cm) / Height of product (cm)	12
Longueur du colis (cm) / Length of outercase (cm)	75,5
Largeur du colis (cm) / Width of outercase (cm)	39
Hauteur du colis (cm) / Height of outercase (cm)	27
Nombre de colis par couche / Number of cases per layer	3
Nombre de couches / Number of layers	7
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet	21
Nombre de produits par palette / Number of products per pallet	525
Code douanier / Custom code	350300102
Origine (pays de transformation) / Origin (country of processing)	ALLEMAGNE