



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: 16/10/2023 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-060648-GELATIN P-14-149-04-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060648
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable/ Not applicable/ Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Gélatin P - N° 40 1 kg
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Gélatine de porc en poudre Pig gelatin powder Schweinegelatine pulver

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 : blanc à jaune pâle.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : white to faintly yellow.
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß bis schwach gelblich.

EAN / UC

3614680606482

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : gélatine de porc en poudre

Ingredient(s) : pig gelatin powder.

Zutat(en) : Schweinegelatine pulver.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

1000 g

Produit fabriqué en Espagne et conditionné en France. /Manufactured in Spain and Packaged in France. / Herrgestellt in Spanien 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 - 210g (6,67%, 10°C, 17H)
Humidité / Moisture / Feuchtigkeit	< 13%
pH	4,5 - 5,5
Viscosité / Viscosity / Viskosität	2,25 à 3,25 mPas (6,67%, 60°C)
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	1496 KJ / 352 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Dont acides gras trans / Of which trans fats	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	88 g
Sel / Salt / Salz	0,05 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
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

Matière première porcine : Origine UE et non EU.
Pork raw material : EU origin and NON-EU origin
Schweinerohstoff : EU - und NICHT-EU-Herkunft

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

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

- Hydrate **Gelatin P** 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 **Gelatin P**
- Then add the required amount of hydrated **Gelatin P** and mix vigorously
- Pour the mixture into the desired mould and let it cool in the refrigerator

- Die **Gelatin P** (Gelatine) in mindestens das Fünffache bis Zehnfache seines Eigengewichts an Wasser einrühren und für mindestens eine Stunde quellen lassen.
- Die restliche Flüssigkeit ohne **Gelatin P** zum Sieden bringen.
- Die befeuchtete **Gelatin P** in gewünschter Dosierung zugeben und kräftig rühren.
- Gießen Sie die aufgelöste Zubereitung nun in die gewünschte Form und lassen Sie es im Kühlschrank auskühlen.

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.)

Commentaire / Limites : Gelatin P présente des propriétés équivalentes à la gélatine de boeuf, notamment du point de vue de sa température de fonte. Attention, la gélatine est sensible à l'hydrolyse par les enzymes protéases (kiwi, ananas, papaye, pêche, mangue, goyave, figue et gingembre). La gélatine permet de gélifier des solutions très riches en alcool.

Comment / Limitations: Gelatin P has properties equivalent to beef gelatin, particularly in terms of melting temperature. Warning: gelatin is sensitive to hydrolysis by protease enzymes (kiwi, pineapple, papaya, peach, mango, guava, fig and ginger). Gelatin makes it possible to gel solutions that are very rich in alcohol.

Kommentar / Einschränkungen: Gelatin P verhält sich gleich wie Rindergelatine, insbesondere bezüglich der Schmelztemperatur. Achtung, die Gelatine ist hydrolyseempfindlich und wird durch Proteaseenzyme zersetzt (Kiwi, Ananas, Papaya, Mango, Ingwer,...). Die Gelatine ist dazu geeignet alkoholische Zubereitungen zu gelieren. Kleiner Tipp bei welcher Dosierung die Gelatine welchen Bloomwert hat: Bei einer Gelatine mit Bloomwert 180 und einer Anwendungsmenge von 9g muss die Menge auf 10g erhöht werden, um einen Bloomwert von 200 zu erhalten.

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:

Kleiner Tipp bei welcher Dosierung die Gelatine welchen Bloomwert hat:

Bei einer Gelatine mit Bloomwert 180 und einer Anwendungsmenge von 9g muss die Menge auf 10g erhöht werden, um einen Bloomwert von 200 zu erhalten

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

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 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.