



01465
Reference article

Creation date	5/09/2013
Version	13
Revision	14/02/2023

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT - PRODUCTIDENTIFICATIE

Référence fournisseur - Referentie leverancier	01465	IS Gélatine feuilles 500g	IS Gelatineblaadjes 500g
Code douanier - Douanewetboek	35030010		
Origine (produit/matière première) - Oorsprong (product/grondstof)	Allemagne - Duitsland		
Nom botanique - Botanische naam	NA		
Description générale - Algemene beschrijving	Gélatine alimentaire à base de couennes de porc - Feuilles fines.		
	Voedingsgelatine op basis van varkenszwoerd - Fijne blaadjes.		
Conditions de conservation - Bewaaromstandigheden	A conserver au sec et à l'abri de la lumière./Droog en donker bewaren./Store in a dry and dark place.		
Date de durabilité minimale (DDM) - Minimaal houdbaarheid (THT)	3 ans à la date de production		
Conditions de transport - Vervoerswaarden	3 jaren na de productie		
	Température ambiante / Kamertemperatuur		

2. FOURNISSEUR - LEVERANCIER

2.1 Site de production - Productiesite		
Nom - Naam	The Spice Factory	
Adresse - Adres	Avenue de l'Industrie 20	
	1420 Braine l'Alleud	
	Belgique	
Tel & Fax	Tel: 0032 2 389 47 70	
	Fax: 0032 2 384 51 47	
E-mail	sales@thespicefactory.com	
Website	www.thespicefactory.com	
N° agrément - Event. erkennings-/ registratienummer (AFSCA-FAVV)	2017055018	
Certification - Certificatie	Oui/ Non - Ja / Nee	Oui - Ja
Qualité - Kwaliteit	Certificat(s) - Certifica(a)(t)(en)	IFS-BRC
	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	DNV
	Certificat(s) - Certifica(a)(t)(en)	Bio
	Organisme certificateur - Certificatieorganisme	Certisys BE-BIO-01
	Kosher	No
	Hallal	No

2.2 Personnes de Contact - Contactpersonen				
	Commercial - Commercieel	Qualité - Kwaliteit	Etiquettes - Etiketten	Emergency contact related to food safety [24/24h -7/7d][1]
Société - Firma	The Spice Factory			
Nom - Naam	Philippe Gondry	Laurie Mahy	Marilyne Clerckx	Philippe Gondry
Fonction - Functie	Commercial Director	Quality Manager	Labelling Manager	Commercial Director
Adresse - Adres	Avenue de l'Industrie 20			
	1420 Braine l'Alleud			
	Belgique			
Tel	0032 2 389 47 70		0032 495 28 78 25	
Fax	0032 2 384 51 47			
E-mail	pg@thespicefactory.com	lma@thespicefactory.com	mcx@thespicefactory.com	pg@thespicefactory.com

3. COMPOSITION PRODUIT - PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Liste des ingrédients - Ingrediëntenlijst

Gélatine porcine.
Varkensgelatine.

3.2 OGM et ingrédients provenant d'OGM [conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003] - GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 en 1830/2003]	
Le producteur garantit que le produit contient AUCUN des ingrédients qui sont soumis au REGLEMENT (CE) N° 1829/2003 et CE 1830/2003- De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003	Oui- ja
Si "NON", ingrédients concernés OGM - Indien « NEE », GMO ingrediënten	-

[1] This telephone number will be used in case of emergency only and will not be forwarded to anybody.



3.3. Allergènes et intolérances alimentaires - Allergenen en voedingsintoleranties			
Allergènes à déclarer obligatoirement - Allergenen die moeten worden aangegeven	Présent comme ingrédient - Aanwezig als ingrediënt Yes - No	Contaminations croisées - Kruisbesmetting Yes - No	Présent sur site - Aanwezig in productie Yes - No
Céréales contenant du gluten et produits dérivés - Glutenhoudende granen en producten hiervan	No	No	Yes
Crustacés et produits dérivés - Schaaldieren en producten hiervan	No	No	No
Oeufs et produits dérivés - Eieren en producten hiervan	No	No	No
Poisson et produits dérivés - Vis en producten hiervan	No	No	No
Arachides et produits dérivés - Pinda's en producten hiervan	No	No	No
Soja et produits dérivés - Soja en producten hiervan	No	No	Yes
Lait (lactose inclus) et produits dérivés - Melk en producten hiervan (inclusief lactose)	No	No	Yes
Fruits à coques et produits dérivés - Schaalvruchten en producten hiervan	No	No	No
Céleri et produits dérivés - Selderij en producten hiervan	No	No	Yes
Moutarde et produits dérivés - Mosterd en producten hiervan	No	No	Yes
Graines de sésame et produits dérivés - Sesamzaad en producten hiervan	No	No	Yes
Lupin et produits dérivés - Lupine en producten hiervan	No	No	No
Mollusques et produits dérivés - Weekdieren en producten hiervan	No	No	No
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO ₂ - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), hoger dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt in SO ₂	no	No	Yes

3.4. Ingrédients soumis à l'irradiation - Ingrediënten onderworpen aan bestraling	
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui ont été soumis à un rayonnement - De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling	Oui - Ja
Si "NON", les ingrédients irradiés impliqués - Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten	

3.5. Détection métallique - Metaaldetectie	
détection des métaux - Metaaldetectie	Oui - Ja
Si oui, limites de détection du Fe Zo ja, detectielimieten van Fe	≤ 3.2 mm
Si oui, limites de détection du non-Fe Zo ja, detectielimieten van non-Fe	≤ 4.8 mm
Si oui, limites de détection de l'acier inoxydable - Zo ja, detectielimieten van roestvrij staal	≤ 4.5 mm

4. PRODUIT FINI – AFGEWERKT PRODUCT

4.1 Caractéristiques physico-chimiques et contaminants - Fysisch-chemische kenmerken en contaminanten				
Paramètres - Parameters	Unité - Eenheid	Valeur standard - Standaard waarde	Tolérance - Tolerantie	Méthode - Methode
Humidité (Max) : Vochtigheid (Max) :	%	<15		HG-53 halogen moisture analyser
Aflatoxin B1 (Max) :	ppb	N.A		accréditée / geaccrediteerd
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max) :	ppb	N.A		accréditée / geaccrediteerd
Ochratoxin A (Max) :	ppb	N.A		accréditée / geaccrediteerd
Granulometrie – Korrelgrootte	mm	+/- 300 feuilles par/baadjes per/leaves per/kg		
Autre-Andere		BRONZE - 150 BLOOM		
Autre-Andere				

4.2 Paramètres microbiologiques - Microbiologische kenmerken				
Micro-organismes – Micro-organismen	Unité - Eenheid	Valeur standard - Standaard waarde	Max.	Méthode - Methode
Salmonella / 25g	Présence / absence Aanwezigheid / afwezigheid	0	0	AFNOR BRD 07/11-12/05
Flore mésophile totale - Totaal Kiemgetal	CFU/g	1000000	1000000	ISO 4833
Levures & moisissures - Gisten & schimmels	CFU/g	10000	100000	ISO 21527-1 ISO 21527-2

4.3 Caractéristiques organoleptiques - Organoleptische kenmerken	
Paramètres - Parameters	Description - Beschrijving
Apparence - Uiterlijk	Blanc - jaune / Wit - geel
Goût - Smaak	Neutre / Neutraal
Odeur - Geur	Neutre / Neutraal
Consistance, texture - consistentie, textuur	Feuilles / Blaadjes
Evolution au cours de la durée de vie - Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode	Perte de goût, couleur et arôme/Verlies van smaak, kleur en aroma



4.4. Valeurs nutritionnelles par 100g ou 100 ml - Voedingswaarden per 100g of 100 ml			
	GDA g (Guideline daily amounts)	Moyenne par - Gemiddeld per	% GDA
	Based on CIAA recommendations	100 g	
Énergie - Energie (kcal)*	2000	336	16,8%
Énergie - Energie (kJ)*		1444	
Matières grasses - Vetten (g)*	70	0,6	0,9%
dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetten (g)*		0,3	
dont acides gras monoinsaturés - waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren [g]*		0,2	
dont acides gras polyinsaturés - waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren [g]*		0,1	
Glucides – Koolhydraten (g)*	270	0	0,0%
dont sucres – waarvan suikers (g)*	90	0	0,0%
Fibres alimentaires – Vezels (g)*	25	0	0,0%
Protéines - Eiwitten (g)*	50	91	182,0%
Sel - Zout (g)*	6	1	16,7%
Sodium [g] - Natrium [g]*	2,4	0,6	25,0%

* Si disponibles, les valeurs nutritionnelles des matières premières sont issues de l'USDA Food database. A défaut, elles proviennent de nos fournisseurs.

* Les valeurs nutritionnelles des mélanges sont obtenues par calcul.

*"#VALUE!" signifie que la valeur n'a pas été déterminée / betekent dat de waarde niet bepaald is

* Indien beschikbaar zijn de voedingswaarden van de grondstoffen afkomstig van de USDA Food database. Zo niet, dan zijn ze afkomstig van onze leveranciers.

* De voedingswaarden van de mengsels zijn door berekening verkregen.

5. ETIQUETAGE / ETIKETTERING

5.1 Indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid

Indication de la durée de conservation - Houdbaarheidsaanduiding	MM/AAAA avec/met MM=mois/maand ; AAAA=année/jaar	Exemple - Voorbeeld	04/2027
Impression - Wijze van indicatie	inkjet label laser autre - ander		
Echantillons de rétention - Retentiestalen	oui / ja	Fréquence - frequentie	min 1 par lot - min 1 per batch

5.2 Indication de numéro de lot - Aanduiding van de partij (lot)

Indication de numéro de lot - Lotaanduiding	Production number (PXXXXXX) et/ou en/of indication de la durée de conservation - Aanduiding van de houdbaarheid		
	Autre - ander	Exemple - Voorbeeld	P170000
Impression - Wijze van indicatie	inkjet label laser other - ander		

6. METHODE DE PREPARATION - BEREIDINGSWIJZE

Tremper pendant 5 minutes les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Sortir et égoutter. Dissoudre ensuite à chaud et verser le liquide dans la masse chaude à gélifier. Si une masse froide est utilisée, il faut dissoudre la gélatine dans l'eau tiède et l'incorporer très rapidement dans la masse froide. Eviter de porter la gélatine à ébullition. Mettre le produit obtenu dans un réfrigérateur, ou tout autre endroit frais, jusqu'à complet refroidissement.
De gelatineblaadjes 5 minuten weken in koud water. Dan uithalen en laten uitlekken. De gelatineblaadjes oplossen in een lauwe vloeistof en deze bij de te gelififeren warme massa gieten. Bij een koude massa moet men de gelatine in lauw water oplossen en heel snel vermengen met deze koude massa. Vermijd de gelatine aan de kook te brengen. Het eindproduct in de koelkast zetten, of in elke andere frisse plaats, dit tot volledige afkoeling.

Date d'impression	lundi 3 avril 2023
Responsable / Verantwoordelijk :	Patricia Leleux - Quality Assistant and R&D

signature / handtekening