



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-008663	Page:	1/5
Ident/Release:	F4149/004		
Identification produit:	Gelatine en feuille qualité Or PF		



Description du produit: Gélatine alimentaire en feuilles

Déclaration

Dénomination légale: Gélatine en Feuilles Qualité Or - Gélatine 100% porcine destinée à la consommation humaine.

Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Gélatine alimentaire destinée à la consommation humaine, norme NF V59-001.
Mentions possibles sur le packaging : Qualité Or, 225 feuilles, 210 bloom.
Numéro d'agrément : DE-RP-EV 11-001 G-EG

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Remarques: Force du gel : 210 Bloom
PH : 4,9 - 5,5

Poids net: 475 g

Nomenclature douanière: 3503001000

Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après préparation., À conserver dans un endroit sec et frais.

Taux de TVA applicable: Taux réduit

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 36 mois

Unité de conditionnement: Etui de 475 g



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-008663	Page:	2/5
Ident/Release:	F4149/004		
Identification produit:	Gelatine en feuille qualité Or PF		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3027030001873	03027031001063	/	03506170008077
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	10	150	900
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	15	90
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	6
Poids net	<i>Net weight</i>	475 G	4,75 KG	71,25 KG	427,5 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	514 G	5,14 KG	77,1 KG	462,6 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	23,5	23,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8	23	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	6	17,5	17,5	120

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
--------------------------------	----------------------	-------------------

gélatine porcine

Liste d'ingrédients

Z17510 / 001

gélatine porcine



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-008663	Page:	3/5
Ident/Release:	F4149/004		
Identification produit:	Gelatine en feuille qualité Or PF		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Avec gonflement :

- Trempez la feuille de gélatine dans l'eau froide et laissez-la gonfler quelques minutes.
- Egouttez la gélatine et faites-la dissoudre dans une masse chaude ou au micro-onde.

Dissolution directe :

- Placez la feuille de gélatine dans l'eau chaude et mélangez jusqu'à dissolution complète.

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1476	18
Energie	kcal	347	17
Matières grasses	g	0,6	1
- Acides gras saturés	g	0,3	2
Glucides	g	0,0	0
- Sucres	g	0,0	0
Fibres alimentaires	g	0,0	0
Protéines	g	86	172
Sel	g	1,5	25

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).

Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-008663	Page:	4/5
Ident/Release:	F4149/004		
Identification produit:	Gelatine en feuille qualité Or PF		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg: ___	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		≤ 10 mg/kg



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-008663	Page:	5/5
Ident/Release:	F4149/004		
Identification produit:	Gelatine en feuille qualité Or PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g		100	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		10 000	
Clostridium	UFC/g		100	
E-Coli	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		100	
Levures	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>