



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 190510

R. Montuschat
Qualité

J. Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

GELATINE ALIMENTAIRE Qualité Bronze - 300 FEUILLES -

Sainte Lucie

1 kg

Code Produit :

P1605

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

GELATINE ALIMENTAIRE EN FEUILLES

Gélatine alimentaire d'origine porcine - 140 bloom- pour application culinaire

COMPOSITION

gélatine alimentaire d'origine porcine destinée à la consommation humaine 100%

Agrément vétérinaire : FR 60.282.001 CE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : feuilles souples à cassantes

Couleur : translucide / neutre

Goût / Odeur : neutre

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Force : 140 Bloom

pH : 5 +/- 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies : <100 000 UFC/ml

Coliformes : <1 UFC/10g

Salmonelles : Absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

énergie	NA	kJ
	NA	kcal
matières grasses	NA	g
dont acides gras saturés	NA	g
glucides	NA	g
dont sucres	NA	g
protéines	NA	g
fibres	NA	g
sel	NA	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 36 mois
déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 24 mois

Conservation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à T° ambiante et au sec. Pour une meilleure conservation bien refermer après utilisation.

MODE D'EMPLOI

Pendant 5 à 10 minutes, faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Puis égouttez les feuilles et faites les fondre dans votre préparation chaude en remuant au fouet jusqu'à parfaite dissolution. Respectez les dosages de votre recette

Dosage : la proportion moyenne pour une prise ferme est de 3 feuilles (6g) de gélatine pour 500g-1/2l de préparation.

DOSAGE PRECONISE

en moyenne pour une prise ferme: 3 feuilles(10g) pour 1/2L ou 500 g de préparation

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : RAS

OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050016053
Code douanier	3503001000
Conditionnement	boîte carton
contenance UVC	1 kg
Poids brut PCB en g	11040
Nombre d'UVC par PCB	10
Nombre de PCB par couche palette	8
Nombre de couche palette	4
Poids brut palette en kg	373