



Fiche technique

Tél:

Code article:	1-42-012742	Page:	1/5
Ident/Release:	F9631/005		
Identification produit:	Gélatine ARGENT 1 kg		



Déclaration

Dénomination légale:	Gélatine Argent 400 feuilles
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : Qualité argent, 400 feuilles/kg, 180 bloom. Représentations possibles sur le packaging : néant Numéro d'agrément : DE-BW 03004 EG
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	1 kg
Nomenclature douanière:	3503001000
Instructions de conservation du produit:	À consommer rapidement après préparation., Conserver à température ambiante., A conserver au sec.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 5 ans
Unité de conditionnement:	Etui de 1 kg



Fiche technique

Tél:

Code article:	1-42-012742	Page:	2/5
Ident/Release:	F9631/005		
Identification produit:	Gélatine ARGENT 1 kg		

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>	3660085021016	03506170018885	/	03506170018892
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	10	70	350
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	7	35
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	10 KG	70 KG	350 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1070 G	11,5 KG	80,5 KG	423,5 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	24	44	114	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8,3	26	78	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	12	27,5	27,5	151,9

Ingrédients

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

100% gélatine porcine

Liste d'ingrédients

Z17242 / 001

100% gélatine porcine



Fiche technique

Tél:

Code article:	1-42-012742	Page:	3/5
Ident/Release:	F9631/005		
Identification produit:	Gélatine ARGENT 1 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

Les dosages ci-dessous sont donnés à titre indicatif :

Mousses et Bavaroises : 4 à 5 feuilles/kg

Panna Cotta et desserts gélifiés : 5 à 6 feuilles/L

Gelées et aspics : 10 à 12 feuilles/L

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.

La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1516	18
Energie	kcal	357	18
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	0,0	0
- Sucres	g	0,0	0
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	86	172
Sel	g	1,2	20

* % 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

Tél:

Code article:	1-42-012742	Page:	4/5
Ident/Release:	F9631/005		
Identification produit:	Gélatine ARGENT 1 kg		

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		



Fiche technique

Tél:

Code article:	1-42-012742	Page:	5/5
Ident/Release:	F9631/005		
Identification produit:	Gélatine ARGENT 1 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum
Enterobactéries	cfu/g		100
E. Coli	cfu/g		100
S. aureus	cfu/g		100
Moisissures	cfu/g		100
Levures	cfu/g		100
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		10 000
Clostridium perfringens	cfu/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"/>