

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

Référence : P2571 **Désignation :** 10 Feuilles de gélatine bovine 170 blooms

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients

Sous-catégorie : Gélifiants, stabilisants & épaississants

Dénomination légale : Gélatine bovine

Description :

Fabriquée exclusivement à partir de peaux de bovins, la gélatine est un additif naturel, neutre en goût, qui apporte de la tenue à vos mousses, crèmes, gelées. En plus de développer les arômes et de prolonger la conservation d'une préparation, la gélatine améliore leur teneur protéique sans augmenter la valeur calorique, sans apport de sucre ni de graisse. Son pouvoir gélifiant, s'exprimant en bloom, est de 170.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Laisser tremper et gonfler la gélatine 5 à 10 minutes, dans l'eau froide. Réchauffez en même temps le liquide à gélifier ou à épaissir.
- 2- Essorer la gélatine et l'incorporer au liquide chaud.
- 3- Agiter jusqu'à dissolution complète de la gélatine, sans porter à ébullition.
- 4- Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur au minimum 30 minutes.

Conseils d'utilisation : Pour l'ensemble de vos recettes, la gélatine doit être réhydratée avant son utilisation.

Dosage(s) : Se référer à une recette : le dosage dépend de la texture à obtenir.

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Gélatine bovine (100%)

Détails sur les quantités : Gélatine bovine (100%)

Détails sur les origines : Allemagne

Spécificité produit/étiquetage :

Présence colorant(s) azoïque(s) : / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

Mention(s) particulière(s) : /

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

Référence : P2571 **Désignation :** 10 Feuilles de gélatine bovine 170 blooms

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	1 444	KJ
	336	Kcal
Graisses	<0,6	g
dont A.G saturés	<0,3	g
Glucides	0	g
dont sucres	0	g
Protéines	91	g
Sel	<1	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)	ABSENCE
Lupin et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE

LEGENDE : PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : /

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	/
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Halal
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	OUI
LACTOSE	OUI

Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	NON
PESCO-VEGETARIEN	NON
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	NON

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	OUI
CASHER	OUI

Infos / détails : Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : P2571

Désignation : 10 Feuilles de gélatine bovine 170 blooms

10. ETIQUETAGE PRODUIT

NB : Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



La gélatine est un additif naturel qui apporte de la tenue à toutes vos préparations. Elle permet également de développer des arômes et prolonge la conservation. Utilisation : laissez tremper et gonfler les feuilles 5 à 10 minutes dans de l'eau froide. Réchauffez la préparation que vous voulez épaissir et incorporez-y la gélatine essorée, sans porter à ébullition. Mélangez jusqu'à dissolution complète de la gélatine et homogénéisation de la préparation. Refroidissez ensuite au réfrigérateur. La gélatine prendra en quelques heures. **Ingredient :** gélatine bovine. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir produit. **Poids net :** 25 g.

NL - 10 blaadjes rundergelatine 170 blooms. Gelatine is een natuurlijke toevoeging voor het verstevigen van al uw preparaten. Het helpt ook om aroma's te ontwikkelen en de houdbaarheid te verlengen. Gebruik: laat de blaadjes 5 tot 10 minuten in koud water weken en zwellen. Verwarm het preparaat dat u wilt verstevigen en doe er de uitgeknepen gelatine bij, zonder te laten koken. Meng totdat de gelatine volledig is opgelost en het preparaat homogeen is. Laat vervolgens in de koelkast afkoelen. De gelatine is binnen een paar uur stijf. **Ingredient:** rundergelatine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product. Nettogewicht: 25 gr.

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Dellier
739 Boulevard F. de Lesseps
62110 HÉNIN BEAUMONT

Réf : P2571

3 700105 230766

La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.

La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023
	Version : 06