

Fiche technique

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

Code article:	1-42-004184	Page:	1/5
Ident/Release:	F4094/009		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 100 Bloom Boîte 1 kg		



Déclaration

Dénomination légale:	Gélatine en poudre 100 Bloom
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur packaging : 100 Bloom, Gélatine destinée à la consommation humaine. Représentations possibles sur le packaging : / Numéro d'agrément : FR 68.368.008 CE
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:	Conserver à température ambiante., À consommer rapidement après préparation, A conserver au sec
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 5 ans
Unité de conditionnement:	Pot de 1 kg



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004184	Page:	2/5
Ident/Release:	F4094/009		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 100 Bloom Boîte 1 kg		

Informations logistiques

		Unité Consommation	Unité d'expédition	Couche	Palette
		<i>Consumer Unit</i>	<i>Case</i>	<i>Layer</i>	<i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3660085018344	03506170002891	/	03027031014476
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	78	468
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	13	78
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	6
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	78 KG	468 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1106 G	6,636 KG	86,268 KG	542,608 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	9,5	29,6	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	9,5	20,8	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22,5	24,2	24,2	160,2

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

gélatine alimentaire bovine, catégorie G (contient boeuf
SULFITES)

Liste d'ingrédients

Z18380 / 002

gélatine alimentaire bovine, catégorie G (contient **SULFITES**)



Fiche technique

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

Code article:	1-42-004184	Page:	3/5
Ident/Release:	F4094/009		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 100 Bloom Boîte 1 kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Mousses et Bavaroises : 20 à 25g/kg Panna Cotta et desserts gélifiés : 25 à 30g/L Gelées et aspics : 50 à 60g/L
Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) .Faire fondre la quantité nécessaire sans faire bouillir avant incorporation.
La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

		Prêt à l'emploi	
	Unité	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1462	17
Energie	kcal	344	17
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	0,08	1

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 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:	1-42-004184	Page:	4/5
Ident/Release:	F4094/009		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 100 Bloom Boîte 1 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:	1-42-004184	Page:	5/5
Ident/Release:	F4094/009		
Identification produit:	Gélatine en poudre bovine 100 Bloom Boîte 1 kg		

Critères microbiologiques

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

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>