5 Rue des chèvrefeuilles
60100 CREIL FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Version : 220919

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Code Produit : P1608 GELATINE ALIMENTAIRE POUDRE EN POT

600g

Code barre : 3162050016084

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : GELATINE ALIMENTAIRE en poudre

Gélatine alimentaire poudre d'origine porcine pour application culinaire

COMPOSITION

Gélatine alimentaire d'origine porcine, propre à la consommation humaine

Agrément vétérinaire : FR 60.282.001 CE

origine UE (France)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	poudre fine
Couleur :	beige
Goût - odeur :	neutre
Calibre :	15% max

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

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

Energie	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

Conservation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à T°ambiante et au sec. Après ouverture, bien refermer le flacon pour une meilleur conservation.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Pour- 1l de préparation, délayer 16 g dans 5 fois son poids d'eau froide. Laisser ramollir pendant 5 à 10 minutes.
Incorporez le mélange eau + gélatine à votre préparation chaude et remuez au fouet jusqu'à parfaite dissolution. Dosage indicatif, suivre les préconisations de votre recette.

16 g pour 1L 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
Sainte Lucie est certifiée IFS Food depuis décembre 2018