

Code article:	1-42-011671	Page:	1/5
Ident/Release:	F7599/006		
Identification produit:	Gélatine de poisson en poudre 200 bloom		



Déclaration

Dénomination légale:	Gélatine de poisson
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. 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:	À consommer rapidement après préparation., Conserver au frais et au sec.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 60 mois
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:	1-42-011671	Page:	2/5
Ident/Release:	F7599/006		
Identification produit:	Gélatine de poisson en poudre 200 bloom		

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>	3506170015389	03506170015396	/	03506170015402
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 géographique	Origine variétale
gélatine de POISSON	Italie	animal

Liste d'ingrédients

Z26744 / 001

gélatine de **POISSON**



Fiche technique

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

Code article:	1-42-011671	Page:	3/5
Ident/Release:	F7599/006		
Identification produit:	Gélatine de poisson en poudre 200 bloom		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Les dosage ci-dessous sont donnés à titre indicatifs :
Mousses et Bavaroises : 8 à 10g/kg
Panna Cotta et desserts gélifiés : 10 à 12g/L
Gelées et aspics : 20 à 24g/L

Préparer une masse gélatine (hydratation de la gélatine en poudre dans 5 fois son poids en eau) et faire fondre sans faire bouillir avant incorporation.
La masse gélatine peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1474	18
Energie	kcal	347	17
Matières grasses	g	0,1	< 1
- Acides gras saturés	g	0,1	1
Glucides	g	1,0	< 1
- Sucres	g	0,1	< 1
Fibres alimentaires	g	1,0	
Protéines	g	85	170
Sel	g	0,01	< 1

* % 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.

Code article:	1-42-011671	Page:	4/5
Ident/Release:	F7599/006		
Identification produit:	Gélatine de poisson en poudre 200 bloom		

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Gélatine de POISSON
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"/>		

Code article:	1-42-011671	Page:	5/5
Ident/Release:	F7599/006		
Identification produit:	Gélatine de poisson en poudre 200 bloom		

Critères microbiologiques

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