

# FICHE TECHNIQUE

## DATA SHEET

## DATENBLATT



Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servervorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 27/10/23 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-087088-NATUR ALG-N°17 -14-158-01-01

### IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

|                                                              |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER                     | 087088                                                                                    |
| RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ       | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar                                         |
| DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG    | NATUR ALG -N°17 200 gr                                                                    |
| DÉNOMINATION LEGALE<br>LEGAL NAME<br>GESETZLICHE BEZEICHNUNG | Algues gracilaria en poudre / Gracilaria seaweed powder /<br>Gracilaria seaweed im Pulver |

### DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Natur Alg est un ingrédient d'origine végétale au goût neutre qui permet d'obtenir une texture gélifiée. Elle s'utilise pour des préparations véganes gélifiées, des boissons, des crèmes glacées et des desserts lactés type panacotta. Natur Alg is a vegetable-based ingredient with a neutral flavour that produces a jelly-like texture. It can be used in vegan gelled preparations, drinks, ice creams and dairy desserts such as panacotta. Natur Alg ist eine geschmacksneutrale Zutat pflanzlichen Ursprungs, mit der eine gelierte Textur erzielt werden kann. Es wird für gelierte vegane Zubereitungen, Getränke, Eiscreme und milchhaltige Desserts wie Panacotta verwendet.

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.

Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.

Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

☒ Standard

☐ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :  
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

### DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étranger.  
Aspect : poudre. Couleur : blanc crème à brun clair  
Odors-taste : none. No strange odors or taste.  
Aspect : powder. Colour : creamy-white to light-brown .  
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack.  
Konsistenz : Pulver. Farbe : cremeweiss bis hellbraun

EAN / UC

3614680870883

### COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédient(s):algues gracilaria en poudre

EN : Ingredient(s):gracilaria seaweed powder

DE : Zutat(en):gracilaria seaweed im Pulver

**CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG**

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

200 g

Produit fabriqué et conditionné en France. / Manufactured and packaged in France. / Hergestellt und verpackt in Frankreich.

**CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN**

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.  
Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.  
Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE**

Perte à la dessiccation / Loss on drying / Trocknungsverlust

&lt; 14 %

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

| MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN | LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl         | < 5000/g                      |
| Entérobactéries                                      | < 10/g                        |
| Levures / Yeast / Hefe                               | < 500/g                       |
| Moisissures / Moulds / Schimmel                      | < 500/g                       |
| Salmonelle                                           | absence/25g                   |
| E.coli                                               | absence/5g                    |

**DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION**

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

|                                                                             |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Energie / Energy / Energie                                                  | 880 KJ / 210 Kcal |
| Matières grasses / Fat / Fette                                              | 0 g               |
| Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren | 0 g               |
| Dont acides gras trans / Of which trans fats                                | 0 g               |
| Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate                                     | 25 g              |
| Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker                                | 0 g               |
| Protéines / Protein / Eiweiß                                                | 2 g               |
| Sel / Salt / Salz                                                           | 1,7 g             |

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

**ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN**

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

| ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN                                       | PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide | X                             |
| Crustacés / Crustaceans / Krebstiere                                     | X                             |
| Mollusques / Molluscs / Weichtiere                                       | X                             |
| Poisson / Fish / Fisch                                                   | X                             |
| Arachides / Peanuts / Erdnüsse                                           | X                             |
| Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *                                 | X                             |

|                                                                                |   |
|--------------------------------------------------------------------------------|---|
| Céleri / Celery / Sellerie                                                     | X |
| Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose | X |
| Œufs / Eggs / Eier                                                             | X |
| Soja / Soybeans / Sojabohnen                                                   | X |
| Moutarde / Mustard / Senf                                                      | X |
| Sésame / Sesame / Sesamsamen                                                   | X |
| Lupin / Lupin / Lupinen                                                        | X |
| Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg                                      | X |

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

\*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

#### MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

Disperser **Natur Alg** dans la préparation liquide froide. Porter à ébullition pour assurer l'hydratation complète et activer les propriétés gélifiantes. Utiliser la préparation à chaud ou couler dans le contenant désiré. Laisser refroidir afin que le gel se forme. Le gel prend à la température de 40-45°C.

Disperse **Natur Alg** in the cold liquid preparation. Bring to a boil to ensure complete hydration and activate gelling properties. Use the preparation hot or pour into the desired container. Leave to cool so that the gel forms. The gel sets at a temperature of 40-45°C.

**Natur Alg** in der kalten flüssigen Zubereitung verteilen. Zum Kochen bringen, um eine vollständige Flüssigkeitszufuhr zu gewährleisten und die Geliereigenschaften zu aktivieren. Das Präparat heiß verwenden oder in das gewünschte Gefäß umfüllen. Abkühlen lassen, damit sich das Gel bildet. Das Gel erstarrt bei einer Temperatur von 40-45°C.

**Dosage recommandé** : 0,1 - 3%

**Recommended dosage** : 0,1 - 3%

**Empfohlene Dosierung** : 0,1 - 3%

**Commentaire / Limites** : **Natur Alg** est un ingrédient riche en fibres alimentaires, à base d'algues rouges, produit sans modification chimique. Il a le goût neutre et permet d'obtenir une texture gélifiée.

**Comment / Limitations** : **Natur Alg** is an ingredient rich in dietary fiber, based on red algae, produced without chemical modification. It has a neutral taste and provides a gel-like texture.

**Kommentar / Einschrängen** : **Natur Alg** ist ein ballaststoffreicher Inhaltsstoff auf Basis von Rotalgen, der ohne chemische Modifikation hergestellt wird. Es hat einen neutralen Geschmack und sorgt für eine gelartige Textur.

#### INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Algues : origine non UE.

Algae : NON-EU origin

Algen : NICHT-EU- Herkunft

#### GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

#### GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

**GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE**

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ,ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

**CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT**

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:



KOSHER / KOSHER / KOSCHER



NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT  
KOSCHER

*Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.*