



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

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-087087-Mod14-GELATIN FAST N°27 -14-159-01-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	087087
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Gélatin fast - N°27 500 g
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Gélatine bovine en poudre / Bovine gelatin in powder / Rindergelatine Pulver

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Gélifiant pour préparations sucrées et salées. Elle ne nécessite pas de pré-hydratation ni de chauffage.
Gelling agent for sweet and savoury preparations. It does not require pre-hydration or heating.
Geliermittel für süße und herzhaft Zubereitungen. Es muss nicht vorgetrocknet oder erhitzt werden.

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- jaunâtre,
Odors-taste : none. No strange odors or taste.
Aspect : powder. Colour : white- yellowish.
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack.
Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß- gelblich

EAN / UC

3614680870876

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédients : Ingredient(s):gélatine bovine en poudre.

EN : Ingredients: Ingredient(s):bovine gelatin in powder

DE : Zutat(en):Rindergelatine Pulver

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

500 g

Produit fabriqué en Allemagne et conditionné en France. /Manufactured in Germany and packaged in France. / Hergestellt in Deutschland 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 MERKMALEDioxyde de soufre / sulphur dioxide/ Schwefeldioxid (SO₂)

≤ 10 ppm

pH

4,5 - 7,0

Couleurs / Colour / Farbe

jaunâtre-blanc/ yellowish-white/ gelblich- weiss

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 1000/g
Anaérobie sulfite-réductrices / Anaerobic Sulfite-Reducer /Sulfit-reduzierende Anaerobier	< 10/g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/g
Salmonelle	abs/25g
E.coli	abs/10g

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	1573KJ / 370 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	0 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	95 g
Sel / Salt / Salz	0,76 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 / Glutenhaltiges 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 / GEBRAUCHSANWEISSUNG

Mélanger **Gelatin Fast** avec une quantité suffisante de liquide à température ambiante (>20°C/ 68 ° F). Utiliser le mixeur plongeant pendant 2 minutes pour bien assurer la dissolution et l'hydratation de Gelatin Fast. Ajoutez les ingrédients secs (en particulier les sucres) après l'hydratation de Gelatin Fast. Utiliser le mélange ou couler la préparation dans le moule désiré et laisser refroidir au réfrigérateur.

Mix **Gelatin Fast** with sufficient amount of liquid at room temperature (>20°C). Use the immersion blender for 2 minutes to ensure dissolution and hydration of Gelatin Fast. Add the dry ingredients (especially the sugars) after Gelatin Fast hydration. Use the mixture or pour the preparation into the desired mold and leave to cool in the refrigerator.

Gelatine Fast mit ausreichend Flüssigkeit bei Zimmertemperatur (>20°C) verrühren. Verwenden Sie den Stabmixer 2 Minuten lang, um die Auflösung und Hydratation von Gelatin Fast sicherzustellen. Fügen Sie die trockenen Zutaten (insbesondere den Zucker) nach der Gelatine-Fast-Hydrierung hinzu. Verwenden Sie die Mischung oder gießen Sie die Zubereitung in die gewünschte Form und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.

Dosage recommandé : 0,3% - 10%

Recommended dosage : 0,3%- 10 %

Empfohlene Dosierung: 0,3 % – 10 %

Commentaire/ Limites : **Gelatin Fast** est une gélatine 100 % obtenue par extraction à l'eau chaude à partir d'une matière riche en collagène provenant du bœuf. Il n'a pas besoin d'être chauffée et ne nécessite pas de pré-hydratation, ce qui permet une large gamme d'applications.

Comment/ Limitations : **Gelatin Fast** is a 100% gelatin obtained by hot water extraction out of collagen rich material from beef. It does not need to be heated and does not require pre-hydration, allowing a wide range of applications.

Kommentar / Einschränkungen: **Gelatin Fast** ist eine reine Gelatine, die durch Heißwasserextraktion aus kollagenreichem Rindfleischmaterial gewonnen wird. Sie muss nicht erhitzt werden und erfordert keine Vorhydratisierung, was ein breites Anwendungsspektrum ermöglicht.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION/ VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Gélatine : origine UE

Gelatin : EU origin

Gelatine : 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 gestellten 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.