

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

**Référence :** P2570 **Désignation :** Gélatine bovine en poudre 200 blooms 50g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Additifs, aides culinaires et ingrédients

**Sous-catégorie :** Gélifiants, stabilisants & épaississants

**Dénomination légale :** Gélatine bovine

### Description :

Fabriquée exclusivement à partir de peaux de bovins, la gélatine est un additif naturel qui apporte de la tenue à vos mousses, crèmes, gelées. En plus de développer les arômes et de prolonger la conservation d'une préparation, la gélatine améliore leur teneur protéique sans augmenter la valeur calorique, sans apport de sucre ni de graisse. Son pouvoir gélifiant, s'exprimant en bloom, est de 200 -/+ 20.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :**

- 1- Laisser tremper et gonfler la gélatine 5 à 10 minutes, dans l'eau froide. Réchauffez en même temps le liquide à gélifier ou à épaissir.
- 2- Essorer la gélatine et l'incorporer au liquide chaud.
- 3- Agiter jusqu'à dissolution complète de la gélatine, sans porter à ébullition.
- 4- Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur au minimum 30 minutes.

**Conseils d'utilisation :** Pour l'ensemble de vos recettes, la gélatine en poudre doit être réhydratée avant son utilisation. Pour cela, il est recommandé de la réhydrater dans un volume d'eau représentant 5 fois son poids. (ex : 1g de gélatine dans 5g d'eau froide).

**Dosage(s) :** Se référer à une recette : le dosage dépend de la texture à obtenir.

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Gélatine bovine (100%). Contient des sulfites.

**Détails sur les quantités :** Gélatine bovine (100%)

**Détails sur les origines :** Brésil, Colombie

### Spécificité produit/étiquetage :

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

**Mention(s) particulière(s) :** /

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

**Référence :** P2570 **Désignation :** Gélatine bovine en poudre 200 blooms 50g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

##### Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	1 488	KJ
	356	Kcal
Graisses	0	g
dont A.G saturés	0,0	g
Glucides	0	g
dont sucres	0	g
Protéines	89	g
Sel	0,25	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	TRACES
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	TRACES
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	PRESENCE
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	ABSENCE

**LEGENDE :** PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.  
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

**Mention (étiquetage) :** Contient des sulfites. Peut contenir des traces de soja, lait, gluten, œuf, fruits à coque et sulfites

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	/
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Halal
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

###### Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	NON
PESCO-VEGETARIEN	NON
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	NON

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	OUI
CASHER	OUI

##### Infos / détails :

Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.



	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

**Référence :** P2570      **Désignation :** Gélatine bovine en poudre 200 blooms 50g

## 10. ETIQUETAGE PRODUIT

**NB :** Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.

<p><b>www.cerfdellier.com</b> Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p> <p>Réf : P2570</p>  <p>3 700105 229906</p>	<p>Gélatine bovine en poudre, pour des dosages plus précis. Mélangez la dose de gélatine indiquée dans votre recette à 5 fois son poids en eau pour la dissoudre. <b>Ingédient :</b> gélatine bovine (100%). Contient des <b>sulfites</b>. Allergènes : peut contenir des traces de soja, lait, oeuf, gluten, fruits à coque et sulfites. Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.</p>  <p>Séparez les éléments avant de trier</p>	<p>NL - Rundergelatinepoeder - 200 blooms. Oplossen in koud water en aan het preparaat toevoegen. Ingrediënten: rundergelatine (100%). Bevat sulfieten. Kan sporen bevatten van soja, melk, ei, gluten, noten en sulfiet. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Na het openen binnen een maand gebruiken. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor: zie product.</p>	 <p><b>GÉLATINE POUDRE 200 blooms 50G</b></p> 
---	---	--	--

*La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.  
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.*

*Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.*

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023
	Version : 06