



## FICHE TECHNIQUE

### GELATINE POUDRE 200 BLOOMS

art. 4186

#### DESCRIPTION

Gélatine type B élaborée à partir du traitement alcalin de peaux d'origine bovine.

#### MODE D'EMPLOI

Selon l'application recherchée et la réglementation en vigueur.

Pour la fabrication de gelée : poudre à solubiliser dans de l'eau bouillante (95°C), au dosage préconisé à titre indicatif : 60 à 150 g/l.

#### INGREDIENTS

Gélatine bovine

Contient : néant.

Destinée à la consommation humaine.

Numéro d'agrément : CH-GL-1

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Force en gel (6,67% solution , 10°C) : 180 - 200 Bloom

Viscosité (6,67%, 60°) : 2,5 - 3,1 mPa.s

pH : 4,7 - 6,0

Humidité : max. 12 %

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Flore totale aérobie : 1000

Coliformes : absence dans 1 g

Salmonelles : absence dans 25 g

Clostridium perfringens : absence dans 1 g

Staphylocoques aureus : absence dans 1 g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100 g) :

Energie (kJ) : 1550

Energie (kcal) : 375

Protéines (g) : 86

Glucides (g) : 0

Lipides (g) : 0

#### CONDITIONNEMENT

Boîte de 1 kg.

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 5 ans après production.

Dans un local sec et frais dans le conditionnement d'origine fermé.