



FICHE TECHNIQUE

GELATINE ARGENT 400 FEUILLES 180 BLOOM art. 1-42-008830

DESCRIPTION :

Gélatine destinée à la consommation humaine, catégorie G, norme NF V59-001

MODE D'EMPLOI :

Selon l'application recherchée et la réglementation en vigueur.

Avec gonflement :

- Placer la feuille de gélatine dans l'eau froide.
- Laisser gonfler quelques minutes.
- Chauffer au bain marie à 50-65°C.
- Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète

Avec Dissolution directe :

- Placer la feuille de gélatine dans l'eau chaude à 70 - 80°C.
- Mélangez jusqu'à dissolution complète

INGREDIENTS :

100% Gélatine porcine.

Numéro d'agrément : DE BW 03004 EG.

Contient : néant.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes) :

Force en gel Bloom : 160-190
pH (6,67%, 60°C) : 4,7 à 5,7

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g) :

Germes totaux : < 1.000
Spores anaérobies sulfite-réducteurs : < 10
E. coli : absence dans 10g
Salmonelles : absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100 g) :

Energie (kJ) : 1462
Energie (kcal) : 344
Graisses totales (g) : 0
- dont : Acides gras saturés (g): 0
Glucides (g) : 0
- dont : Sucres (g) : 0
Protéines (g) : 86
Sel (g) : 1

CONDITIONNEMENT :

Etui de 1 kg

DATE DE PEREMPTION :

DLUO de 5 ans après production.

Stocker à température ambiante à l'abri de la chaleur et de l'humidité.