

# Jaeger

## PREPARATION DESHYDRATEE POUR GELEE FORTE INCOLORE Code : C014705 et C014720

### DESCRIPTION

Produit poudre

### LISTE D'INGREDIENTS

Gélatine bovine ; sel ; dextrose ; acidifiant : acide citrique (E 330) ; arômes naturels

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application : 80 g/litre.

Diluer la poudre dans l'eau préalablement chauffée à 80°C puis porter à légère ébullition pendant quelques minutes. Laisser refroidir jusqu'à 30°C puis napper. Reporter à ébullition si apparition de grumeaux.

Application : préparation pour gelée destinée au nappage des pâtés et des terrines, remplissage des pâtés croûtes et décors divers.

### PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL ( / 100 g)

Valeur énergétique kcal	250
kJ	1060
Humidité (g)	< 9
Lipides (g)	< 0,1
Acides gras saturés (g)	< 0,1
Glucides (g)	20
Dont Sucres (g)	20
Fibres (g)	0
Protéines Nx6,25 (g)	47
Sel (g)	25 +/- 3
Sodium (mg)	9800

### NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30 °C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44 °C	≤ 10/g
ASR 46 °C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

### DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 Mois A conserver entre 15 et 25 °C

Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

### CONDITIONNEMENT

Référence en C014705 : 5 kg (sac plastique)

Référence en C014720 : En poche plastique opaque de 20 kg

### BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81

# Jaeger

## PREPARATION DESHYDRATEE POUR GELEE FORTE INCOLORE Code : C014705 et C014720

### ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

### Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

### Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

### Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

### Remarque

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

*L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage du produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question.*

### BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81