

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Gélatine poudre bovine*

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 416005 (50g), 416006 (1kg), 416007 (5kg)

Dénomination légale : **Gélatine poudre bovine**

Code douanier : 353001000

Désignation commerciale : Gélatine poudre bovine 200 Bloom

Estampille sanitaire/Bio : FR 49.020.001 CE

Description du produit :

**Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)**

Gélatine poudre bovine (SUFITES)

Dosage :

- 2 à 4% en poids par rapport au liquide (eau, lait, coulis de fruits...) pour les crèmes et les nappages.
- 7 à 9 % pour les œufs en gelée.

### **CONSERVATION**

Durée de conservation : 24 mois

Conditions de conservation du produit :

A conserver dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	356Kcal/1488kJ
- Matières grasses	0g
Dont acides gras saturés	0g
- Glucides	0g
Dont sucres	0g
- Protéines	89g
- Sel	0,25g

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Gélatine poudre bovine*

## SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients  
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**	-	+	+	+
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	-	-	+	-
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>SOJA</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	+	+	+	+
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CELERI</b> et dérivés	-	-	+	-

\*\* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

\*\*\* amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Gélatine poudre bovine*

Critères physico-chimiques	
Bloom	180-220
Humidité	<15

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	<1000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 10g
Bactérie Anaérobie sulfite-réducteurs	<10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.