

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour

**GELEE CLAIRE**

Réf info : 40 02 189

Code vrac : T4002189V indice 3

Code R&amp;D : 163E13017

Créée le : 03.12.2013

Révisée le : 25/06/2021 (5)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer une gelée claire.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) n°1169/2011)

Gélatine bovine, sel, dextrose de blé, arômes, acidifiant : acide citrique.

**DOSAGE**

Produit	Eau	Litres de préparation reconstituée
45g	1L	1L
La boîte : 1Kg	22L	22L

**MODE DE PREPARATION**

1. Verser tout en mélangeant la poudre dans le liquide froid.
2. Porter à ébullition, puis mettre au froid.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Pour toute vos réalisations de terrines en gelée, aspics, glaçages de recette à base de poisson, fruits de mer, de viandes ou légumes...

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit fini reconstitué
Energie (kJ) :	1026	44
Energie (kcal) :	241	10
Matières grasses en g :	<0,5	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	<0,1	<0,1
Glucides en g :	21	0,9
Dont sucres en g :	20	0,9
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	38	1,6
Sel (Na x 2,5) en g :	29,5	1,3

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germe aérobie mésophile	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 1kg

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée.

L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en oeuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011