

Jaeger

PREPARATION POUR GELEE FORTE AMBREE

Code : C014905 / C014920 /
C114901

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Gélatine bovine ; sel ; dextrose ; colorant : caramel (E 150a) ; acidifiant : acide citrique (E 330) ; arômes naturels. Contient SULFITES.

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application : 60 g à 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.

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

PROFIL PHYSICO-CHEMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	250
(kJ)	1060
Lipides (g)	< 0,1
Acides gras saturés (g)	< 0,1
Glucides (g)	15
Sucres (g)	15
Protéines Nx6,25 (g)	47
Sel (g)	30 +/-3%
Sodium (mg)	12000
Fibres (g)	0
Ingrédients sucres (g)	16
Humidité (g)	< 9

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
Stocker dans un endroit frais et sec

CONDITIONNEMENT

Référence en C014905 : En poches plastiques de 5 kg. 4 doses par carton
Référence en C014920 : En poches plastiques 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 POUR GELEE FORTE AMBREE

Code : C014905 / C014920 / C114901

Référence en C114901 : En pot de 1 kg

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	
Œufs 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	présence	environ 15 ppm

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

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