



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gélatine en poudre 100 Bloom
- Descriptif produit :** 100 bloom. Origine animale (bœuf). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : gélatine alimentaire bovine, catégorie G (contient SULFITES).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gélatine alimentaire bovine, catégorie G	Chine

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,824
- Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Gélatine (Bœuf)
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 35030010 - Gélatines, y.c. celles présentées en feuilles de forme carrée ou rectangulaire, même ouvrées en surface ou colorées, et leurs dérivés (à l'excl. des gélatines impures)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	95 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	95 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Disperser directement la gélatine poudre dans un liquide bouillant et bien remuer, laisser refroidir le mélange à température ambiante et placer au froid pour solidifier la gélatine . La gélatine poudre permet les même utilisations que la gélatine feuille. Elle se prête aux réalisations sucrées et salées. Rendement : Flacon de 1 kg. De 60 à 150 g de poudre au kg de masse (selon la densité de la gélatine). De 6 à 16 kg de masse traitée par flacon.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,462	344	0	0	0.01	0		86	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	78	0	78	Boîte	13		
Palette	468	542.37	468	Boîte	78	1200x800x1602	03027031014476
Boîte	1	1.106	1	Boîte			3660085018344
Colis	6	6.636	6	Boîte		296x208x242	03506170002891
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			



Gélatine bovine en poudre en boîte 1 kg SEBALCE

Article : 23508