

# Gélatine bovine instantanée à froid en poudre en boîte 1 kg SEBALCE

Article : 224460

## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 
- Sans sel ajouté

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Gélatine bovine instantanée en poudre - Base pour préparations gélifiées à froid

**Descriptif produit :** Origine animale (bœuf). Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sirop de glucose déshydraté, gélatine bovine. Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF..

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop de glucose déshydraté	Union Europ.
gélatine bovine	Allemagne

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**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 gélatinesimpures)

# Gélatine bovine instantanée à froid en poudre en boîte 1 kg SEBALCE

Article : 224460

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	120 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	175 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	80 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Dissolution directe dans la masse ou l'ingrédient à gélifier :  
- sans hydrater au préalable,  
- à T° ambiante.  
S'emploie aussi à chaud pour les applications le nécessitant.  
10 g de gélatine instantanée en poudre = 1 feuille de gélatine.  
Utilisations: Mousses bavaroises, desserts gélifiées, inserts gélifiés ...

## 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							
1,601	377	0	0	71	17	0	23	0.28

**Allégations nutritionnelles :** Sans sel ajouté

**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
Boite	1	1.06	1	Boite			3506170018755
Colis	6	6.54	6	Boite		355x170x185	03506170018762
Couche	72	0	72	Boite	12		
Palette	576	0	576	Boite	96	1200x800x1650	03506170018779