

Gélatine bovine bronze en feuille en boîte 1 kg SEBALCE

Article : 226037



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 Bronze Bovine 300 feuilles 150 Bloom
- Descriptif produit :** 150 bloom. 300 feuilles. Origine animale (bovine). Colis de 10 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: 100% gélatine bovine, contient (SULFITES).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gélatine bovine	Allemagne

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,800
- Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
- Régimes particuliers :** Halal, Halal : affiché sur le packaging
- 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 - Gélâtines, 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	240 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	120 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	85 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 : Ouvrir la boîte avec précaution, afin de pouvoir la refermer correctement après utilisation. Prélever le nombre de feuille nécessaire à la préparation en veillant à ne pas polluer les feuilles de gélatines à conserver. Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation. La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

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	0	0	86	1.3

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
Boite	1	1.07	1	Boite			3660085098513
Pièce unitaire	0.003	0	0	Boite			
Colis	10	11.5	10	Boite		440x260x275	03506170018922
Couche	70	0	70	Boite	7		
Palette	350	423.5	350	Boite	35	1200x800x1519	03506170018939