

FICHE TECHNIQUE

Préparation Déshydratée pour

GELEE CLAIRE

"Réf. 1958"

UTILISATION

Poisson en gelée, aspic, volaille, oeuf...

DOSAGE

50 g pour 1 litre d'eau.

MODE D'EMPLOI

Délayer la poudre dans l'eau à température ambiante, porter à ébullition, tout en remuant pendant 2 min. Verser la gelée dans les moules, laisser refroidir. Pour la prise en gel, mettre au réfrigérateur pendant 3 heures environ.

PROPRIETES SENSORIELLES

Couleur : transparente.
Odeur : caractéristique.

ANALYSES PHYSIQUES

Humidité : 6 % max.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale aérobie mésophile	: ≤ 70.000 / g
Coliformes	: ≤ 100 / g max.
E coli	: ≤ 10 / g max.
Levures et moisissures	: ≤ 100 / g
Salmonelles	: négatives dans 25 g

ANALYSES NUTRITIONNELLES :

Analyses moyennes pour
100 g de poudre (en g)

Graisses : < 0.01 g (dont acides gras saturés : < 0.01 g)	1104.4 Kj / 262.97 kcal
Glucides : 24.02 g (dont sucres : 6.2 g)	
Protéines : 41.69 g	
Sel : 19.5 g	

Analyses moyennes par portion de
100 g réhydratée.

Fibres : < 0.01 g

Graisses : < 0.01 g 52.54 Kj / 12.51 kcal
(dont acides gras saturés : < 0.01 g)

Glucides : 1.14 g
(dont sucres : 0.29 g)

Protéines : 1.98 g

Sel : 0.92 g

Fibres : < 0.01 g

INGREDIENTS

Selon Directives 2000/13/CE,
2007/68/CE & 1334/2008/CE

Gélatine alimentaire, sel, maltodextrine exhausteur de goût:
E621, sucre, **arôme** (préparations aromatisantes,
gluten, céleri), acidifiant : E330, extraits d'épices et
aromates, colorant: E150d.

ALLERGENES

Selon Directives 2003/89/CE
et 2006/142/CE

Gluten, céleri

STATUT OGM

Le produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM
conformément aux règlements 1829 et 1830/2003/CE

NORMES

Aflatoxine, pesticides, métaux lourds, solvants
organiques, radioactivité : selon les normes
établies par la Communauté Européenne.

CONSERVATION

Après utilisation, garder l'emballage bien fermé,
dans un endroit sec et frais. **DLUO : 12 mois.**

PROVENANCE

Fabriquée en France.

Mise à jour le 1 Août 2014