

FICHE TECHNIQUE

GÉLATINE à CHAUD

"Réf : 1341PR"

UTILISATION Aide culinaire qui permet de gélifier, épaissir, lier ou apporter de la tenue à des préparations de style aspic, bavarois, mousses, confiseries, terrines, etc.

DESCRIPTION Gélatine issue de peaux de porc traitées par voie acide.

INGREDIENT 100 % gélatine animale (porc) origine France.

Selon l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011.

MODE D'EMPLOI Méthode classique : Verser la gélatine dans 5 fois son volume d'eau froide (et non l'inverse). Laisser gonfler 2 à 3 minutes, puis l'incorporer tout en mélangeant dans la préparation a gélifier chaude mais non bouillante. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures minimum.

Méthode rapide : Verser directement la gélatine dans l'eau très chaude (80°C-90°C) sous agitation rapide, continuer à mélanger sous faible agitation jusqu'à dissolution complète. Puis incorporer dans la préparation a gélifier. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures minimum. Cette méthode permet de préparer en quelques minutes des quantités importantes de solutions de gélatine. Avant d'utiliser la solution, il est conseillé d'attendre quelques temps pour laisser débuller.

DOSAGE Gélification : 25 g / L
Pour une texture plus ferme (démoulable) : 30 g à 40 g / L selon fermeté désirée.
NB : 2 g de gélatine en poudre correspond à 1 feuille de gélatine traditionnelle.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	: poudre blanche
Goût	: neutre
Solubilité	: gonfle dans l'eau froide et entièrement soluble dans l'eau chaude
Bloom	: 180 g
pH	: 4.6 – 6.0
Humidité	: 15 % max
Cendres	: 2 % max
SO2	: < 10 mg/kg
Viscosité	: 26 – 32 mp

ANALYSES NUTRITIONNELLES

pour 100g

Protéines	: 89 g	Kcal	: 358
Lipides	: 0.01 g	Kjoule	: 1496
<i>(dont AG Saturés: 0.004g, AG Mono-insaturés :0.005g, AG poly-insaturés : 0.001g, AG trans : 0g)</i>			
Glucides	: < 0.5g		
<i>(dont sucres totaux: < 0.5g, sucres réducteurs : 0.5)</i>			
Fibres	: 0		
Sodium	: < 150 mg	Calcium	: < 10mg
Potassium	: < 10 mg		

Valeurs énergétiques :

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes aérobies totaux	: 1000/ g max
Spores anaérobies sulfite réducteurs	: 10/g max
E. Coli	: absence dans 10 g
Salmonelles	: absence en 25 g

ALLERGENES Aucun allergène à étiqueter selon les directives 2003/89/CE et 2006/142/CE.

STATUT OGM Aucun étiquetage spécifique aux OGM n'est exigé selon les directives 1829 & 1830/2003/CE.

CONTAMINANTS Mycotoxines, métaux lourds, solvants organiques, radioactivité : conforme selon règlement 1831/2003/CE et modifications.
Pesticides : conforme selon règlement 396/2005/CE et modifications.

CONSERVATION Dans un endroit sec et frais à température 20°C max, bien à l'abri de l'humidité dans son emballage d'origine.
DLUO : 2 ans à partir de la date de production.

CONDITIONNEMENT Boîte ou carton.

PROVENANCE Fabriqué en France.

Mise à jour le 17/01/2017