

GELATINE PORCINE 200 BLOOM POWDRE

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanche
Aspects organoleptiques	Inodore, insipide
Origine	Peau de porc traitée par voie acide
Description chimique	Protéines

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Principalement utilisée comme agent gélifiant, mais aussi comme agent foisonnant ou de clarification, stabilisateur, émulateur, épaississant, liant... ➤ Gonfle dans l'eau froide, et entièrement soluble dans l'eau chaude ➤ Dégradée par les températures très élevées qui baissent son pouvoir gélifiant : ne jamais faire bouillir la gélatine : à l'ébullition elle produit une mousse abondante comme le lait, et elle se dégrade rapidement. ➤ Très sensible à l'action des bactéries
Mise en œuvre	<p>Dosage et équivalences</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une feuille de gélatine or = 2 g de gélatine poudre 200°Bloom. Autrement dit, faire gonfler 2 g de poudre dans la même quantité d'eau utilisée pour une feuille or. <p>Méthode rapide (Dissolution directe dans l'eau bouillante) plutôt conseillée pour les solutions concentrées (concentration supérieure à 20%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verser directement la gélatine dans l'eau très chaude 80-90°C sous agitation rapide. - Continuer à mélanger sous faible agitation jusqu'à dissolution complète (15mn) - La température sera abaissée jusqu'à 50 à 70°C <p>Permet de préparer en quelques minutes des quantités importantes de solutions de gélatine. Cependant, cette méthode directe provoque fréquemment la formation de mousse et celle-ci sera d'autant plus importante que la gélatine sera poudreuse. Pour y remédier, on pourra alors : avant d'utiliser la solution, attendre quelque temps pour laisser débuller ou ce qui est préférable, utiliser une cuve munie à sa partie inférieure d'un robinet et soutirer ainsi par le bas ou dégazer la solution en la soumettant à un vide partielle</p> <p>Méthode conseillée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peser la gélatine - Hydrater avec 7 fois son poids en eau froide (ex : 100 g de gélatine + 700 g d'eau = 800 g de masse) - Laisser hydrater minimum 1h (12h dans l'idéal)

	<ul style="list-style-type: none"> - Faire fondre la masse à 55°C (micro-ondes ou bain-marie) - Laisser bloquer au froid minimum 1h - Introduire la masse de gélatine gonflée dans le liquide chaud de dissolution en agitant. <p>Conseil : Préparer une masse selon votre production estimée, en début et en milieu de semaine, vous gagnerez du temps par rapport à la feuille, évitant ainsi les erreurs d'approximation de pesée.</p>
--	---

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Bloom (6.67%, 10°C, AOAC)	190 – 210 g
Viscosité (6.67%, 60°C)	30 – 36 mp
pH	4.6 – 6
Humidité	Max. 15 %
Cendres (550°C)	Max. 2 ppm
SO₂	Max. 10 ppm
H₂O₂	Max. 10 ppm
Taille des particules	Passent à travers 20 mesh
Chrome	Max. 10 ppm
Cuivre	Max. 30 ppm
Zinc	Max. 50 ppm
<u>Métaux lourds</u>	
Plomb	Max. 5 ppm
Mercure	Max. 0.15 ppm
Arsenic	Max. 1 ppm
Cadmium	Max. 0.5 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore aérobie totale	Max. 1000 UFC/g
Spores d'anaérobies sulfito-réducteurs	Max. 10 UFC/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
E.coli	Absence dans 10 grammes
<i>* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</i>	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	356 kcal / 1488 kJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Fibres	0 g
Protéines	89 g
Minéraux	0.2 g
- Sodium	0.1 g

ALLERGÈNES	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,
N° CAS / CE	9000-70-8 / 232-554-6



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal		
Kasher		
Végétalien		
Végétarien		

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte de 150 g – Carton de 40 boîtes de 150g – Palette de 30 cartons (180 kg) Boîte de 1 kg – Carton de 12 x 1 kg – Palette de 30 cartons (360 kg) Carton de 25 kg – Palette de 12 Cartons (300 kg)
Conditions de conservation	Doit être stocké dans un endroit sec, en emballage fermé
Durée de vie	5 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150g ⇒ 10132 1Kg ⇒ 732A 25kg ⇒ 735H

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.243
Version 2
MàJ: 30.08.2021
Page 4 sur 4