GELATINE DE POISSON 200 BLOOM

CARACTERISTIQUES GENERALS	
Aspect Physique	Poudre Blanche
Aspect organoleptique	Sans odeur
Origine	Gélatine issue de peaux de poisson traitées par voie acide
Description Chimique	Protéine

DESCRIPTION	
Fonctions / Propriétés	➢ Principalement utilisée comme agent gélifiant, mais aussi comme agent foisonnant ou de clarification, stabilisateur, émulgateur, épaississant, liant...
Applications	➢ **<u>Dosage et équivalences:</u>** • <u>Gonflement :</u> o Verser la gélatine dans l'eau froide sous agitation modérée o Laisser gonfler 1 heure minimum • <u>Fusion</u> : o Faire fondre à 55°C sans dépasser 80°C o Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète Vérifier avant emploi que la solution est parfaitement homogène et qu'il ne reste pas de particules non dissoutes. Cette masse gelatine est à preparer 24h avant l'utilisation. Filmer au contact et réserver au refrigérateur

RECETTES	
Mousse framboise	
Ingrédients	- 330g purée de framboise 100% - 90g de Masse gélatine - 40g de blanc d'œufs - 90g de sucre semoule - 200g de crème liquide 35% de matière grasse
Réalisation	- Monter la crème au batteur vitesse 6 pendant 3minutes puis réserver au frais - Chauffer la purée de fruits et la masse gélatine à 65°C - Monter les blancs d'œufs en meringue en incorporant le sucre en 3 fois - Incorporer la moitié de la meringue au mélange de purée + gélatine lorsque la température est à 40°C environ - Incorporer la crème fouettée puis le reste de meringue - Couler et laisser prendre 24h au froid positif

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Caractéristiques physiques	
Bloom (sol 6,67% at 10°C)	190 – 210 g
Viscosité (6.67%, 60°C)	35 – 45 mp
Granulométrie	20 mesh
Humidité	Max 15 %
Cendre	Max 2%
SO_2	Max 10 ppm
pH	5 – 6.5
Métaux Lourds	
Arsenic	Max 1 ppm
Cadmium	Max 0.5 ppm
Plomb	Max 5 ppm
Mercure	Max 0.15 ppm
Caractéristiques Microbiologiques	
Germes aérobies mésophiles	Max 1000 / g
Spores d'anaérobies sulfito réducteurs	Max 10 / g
E. Coli	Abs / 10g
Salmonelles	Abs / 25g

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

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

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

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

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
Nanomateriaux	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011

REGIMES ALIMENTAIRE		
	Compatible	**Certifié**
Halal	X	
Kasher	X	
Végétarien		
Vegan		

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte de 150g; Boîte de 1 Kg; Sac de 25 Kg
Conditions de conditionnement	A l'abri de l'humidité et de la chaleur dans son emballage fermé
Durée de vie	5 ans dans son conditionnement d'origine

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10025 1 Kg ⇒ 10023 25 Kg ⇒ 732P

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