

PRODUIT

PRESENTATION	Feuille de gélatine de porc, 200 bloom, classe Or, en colis de 20Kg
CALIBRE	500 feuilles / Kg
ORIGINE	CHINE
CERTIFICATIONS	FSSC 22000
INGREDIENTS	Gélatine porcine
ALLERGENE	

VALEURS NUTRITIONNELLES (/100g)	Energie (kJ/Kcal)	1425	/	340,6
	Matières Grasses (g)		0	
	Dont acides gras saturés		0	
	Glucides		0	
	Dont sucres		0	
	Protéines		83,8	
	Fibres		0	
	Sel		0	

EMBALLAGE	TYPE	En colis de 20Kg
CONSERVATION	STOCKAGE	A conserver au sec, à température ambiante.
	DLUO TOTALE	3 ans
	DLUO GARANTIE	2 ans

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

APPARENCE	Feuille fine translucide à jaune pale
ODEUR	Neutre, sans odeur.
SAVEUR	Neutre.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES - MICROBIOLOGIQUES

Taux d'humidité	≤ 12%	
Teneur en peroxyde	≤ 10 mg/Kg	
Cendres	≤ 2%	
Anhydride sulfureux	≤ 10 ppm	
MICROBIOLOGIE	Flore totale	≤ 1000 ufc/g
	Coliformes totaux	Absence / 10g
	Salmonella	Absence/10g
	Escherichia coli	Absence/10g
	Levures et moisissures	100 ufc/g
	Staphylococcus aureus	10 ufc/g