

FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

Nom du produit / Product Name : Feuilles de gélatine de bœuf- 200 bloom 3.3g / Beef gelatin sheets – 200 bloom 3.3g

Code douanier / Customs code : 350300

Code article FUSEAU : 738

Origine / Origin : Peau bovine, Chine / Bovine skin, China

Agrément sanitaire - Fabricant / Manufacturer - Health Approval : 3300/20026 – 00000300 - FUSEAU

1. Description / Description

Produit en feuille translucide, incolore à légèrement jaune, à base de collagène extrait de peau de bovin. Destiné à l'usage alimentaire comme agent gélifiant.

Transparent to slightly yellow gelatin leaf, derived from bovine collagen. Food-grade thickening and gelling agent.

2. Ingrédients / Ingredients

- Gélatine bovine 100% / 100% Beef gelatin

3. Caractéristiques dimensionnelles / Physical Specifications

Élément / Parameter	Valeur / Value	Élément / Parameter	Valeur / Value
Poids par feuille / Weight	3.2 – 3.5 g	Nombre de feuilles / Pack count	300 (300 à 315 feuilles)
Longueur / Length	225 – 230 mm	Poids net / Net pack weight	1000 g
Largeur / Width	70 – 72 mm		

4. Propriétés physico-chimiques / Physico-chemical Properties

Paramètre / Parameter	Limite / Limit	Paramètre / Parameter	Limite / Limit	Paramètre / Parameter	Limite / Limit
Humidité / Moisture	≤ 14.0%	Peroxydes / Peroxides	≤ 10 mg/kg	Transmission 450 nm	≥ 30%
Force gélifiante / Bloom	200	Chrome (Cr)	≤ 2.0 mg/kg	Transmission 620 nm	≥ 50%
Cendres / Ash	≤ 2.0%	Arsenic (As)	≤ 1.0 mg/kg	Substances insolubles / Insolubles	≤ 0.2%
SO ₂	≤ 30 mg/kg	Plomb (Pb)	≤ 1.5 mg/kg		

5. Propriétés microbiologiques / Microbiological Characteristics

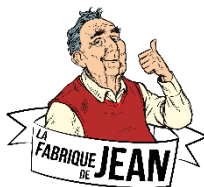
Microorganisme / Microorganism	Limite / Limit	Microorganisme / Microorganism	Limite / Limit
Flore totale / Total Plate Count (TBC)	≤ 10 ⁴ ufc/g	Staphylococcus aureus	≤ 10 ² ufc/g
Coliformes / Coliforms	≤ 3 MPN/g	Bacillus cereus	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp.	Absence	Anaérobies sulfite-réducteurs / SRB	Non détecté / Not detected
E. coli	≤ 10 ² ufc/g		

6. Valeurs nutritionnelles / Nutritional Values (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	1498 kJ	Énergie / Energy	358 kcal	Fibres / Fibers	0 g
Matières grasses / Fat	< 0.5 g	Glucides / Carbohydrates	< 0.5 g	Protéines / Proteins	84.9 g
- dont acides gras saturés / Saturated fat	0 g	- dont sucres / of which sugars	0 g	Sel / Salt	0.1 g

7. Données logistiques / Logistics Information

- Poids unité de vente : 1 kg
- Dimensions (L x l x h) / Dimensions (L x W x H) : 24 x 12 x 8.5 cm
- Nombre d'unités par colis / Units per box : 25
- Poids carton : 25 kg



FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL DATA SHEET

8. Allergènes / Allergens

Produit exempt d'allergènes listés dans le règlement UE 1169/2011. Pas de risque de contamination croisée.
Free from EU 1169/2011 allergens. No cross-contamination risk.

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	-	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	-	-	-	-
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	-	-
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	-	-	-
Sulfites / Sulphites	-	-	-	-
Sésame / Sesame	-	-	-	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

9. Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de vie / Shelf Life:	5 ans à partir de la date de production. <i>5 years from production.</i>
Conditions de stockage / Storage conditions	À stocker dans un endroit frais, sec, et à l'abri de la lumière. <i>Store in a cool, dry, and dark place.</i>
Utilisation / Use	Utiliser rapidement après ouverture. <i>Use promptly once opened.</i>
Mode d'emploi : Avec gonflement / Instructions for use : With swelling	Placez la feuille de gélatine dans l'eau froide. Laisser gonfler quelques minutes. Chauffez au bain marie à 50-65°C. Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète. Place the gelatin sheet in cold water. Leave to swell for a few minutes. Heat in a bain-marie to 50-65°C. Keep at this temperature until completely dissolved.
Mode d'emploi : Dissolution directe / Instructions for use / Direct dissolution	Placer la feuille de gélatine dans l'eau chaude à 70-80°C. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Place the gelatin sheet in hot water at 70-80°C. Stir until completely dissolved.

10. Conformité réglementaire / Regulatory Compliance

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / *Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.*
- Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / *Manufactured under GMP*
- OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / *Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003*
- Ionisation / Irradiation : Non ionisé / *Not irradiated*
- Sans allergènes selon le règlement (UE) 1169/2011 annexe II / *Free from allergens under EU 1169/2011, Annex II* Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
- Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2023/915 / *Compliant with EC 2023/915*
- HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / *HACCP system implemented according to EC 852/2004*
- Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2023/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442*