

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT /**  
**TECHNICAL DATA SHEET**

**Nom du produit / Product Name :** Feuilles de gélatine de porc- 200 bloom 2.5g / Pig gelatin sheets – 200 bloom 2.5g

**Code douanier / Customs code :** 350300

**Code article :** 32967A

**Origine / Origin :** Peau porcine, Chine / Pig 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 porc. Destiné à l'usage alimentaire comme agent gélifiant.

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

**2. Ingrédients / Ingredients**

- Gélatine porcine 100% / 100% Pig gelatin

**3. Caractéristiques dimensionnelles / Physical Specifications**

| Élément / Parameter        | Valeur / Value | Élément / Parameter             | Valeur / Value           |
|----------------------------|----------------|---------------------------------|--------------------------|
| Poids par feuille / Weight | 2.4 – 2.7 g    | Nombre de feuilles / Pack count | 400 (400 à 410 feuilles) |
| Longueur / Length          | 205 – 225 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 <sub>2</sub>          | ≤ 30 mg/kg     | Plomb (Pb)            | ≤ 1.5 mg/kg    |                                    |                |

**5. Propriétés microbiologiques / Microbiological Characteristics**

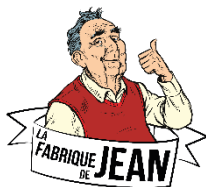
| Microorganisme / Microorganism         | Limite / Limit          | Microorganisme / Microorganism      | Limite / Limit             |
|----------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Flore totale / Total Plate Count (TBC) | ≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g | Staphylococcus aureus               | ≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g    |
| Coliformes / Coliforms                 | ≤ 3 MPN/g               | Bacillus cereus                     | ≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g    |
| Salmonella spp.                        | Absence                 | Anaérobies sulfite-réducteurs / SRB | Non détecté / Not detected |
| E. coli                                | ≤ 10 <sup>2</sup> 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 /<br>Production line | Usine / Factory | Risque croisé / Cross-<br>contact |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Arachides / Peanuts                                          | -                 | -                                        | -               | -                                 |
| Céréales contenant du gluten / Gluten-<br>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

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Durée de vie / Shelf Life:</b>                                                          | 5 ans à partir de la date de production. <i>5 years from production.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Conditions de stockage / Storage conditions</b>                                         | À stocker dans un endroit frais, sec, et à l'abri de la lumière. <i>Store in a cool, dry, and dark place.</i>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Utilisation / Use</b>                                                                   | Utiliser rapidement après ouverture. <i>Use promptly once opened.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Mode d'emploi : Avec gonflement /<br/>Instructions for use : With swelling</b>          | 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.<br>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. |
| <b>Mode d'emploi : Dissolution directe /<br/>Instructions for use / Direct dissolution</b> | 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*