

**Description / Application**

Gélatine transparente avec saveur.

Produit destiné à l'élaboration de denrées alimentaires. Non destiné à la vente au détail.

**Dosage recommandé & information technique**

Conformément au Règlement 1333/2008/CE, ce produit peut être utilisé dans les applications spécifiées ci-dessous. Veuillez prendre en compte les restrictions mentionnées dans la législation pour ces mêmes applications.

08.3.3 Boyaux, enrobages et décorations pour viande.

Selon l'application.

Le traitement est effectué après fusion dans un bain-marie tiède à une température comprise entre 40 et 55 ° C, éventuellement diluer avec de l'eau pour obtenir la consistance souhaitée.

**Propriétés organoleptiques**

Apparence : gélatine

Couleur : or - jaune

Odeur/Goût : typique

**Liste d'ingrédients & Suggestion d'étiquetage****Liste d'ingrédients :**

Eau ; gélatine de porc ; sirop de glucose ; sel ; exhausteur de goût: E621 ; arômes (contient SOJA, CÉLERI) ; acidifiants: E270, E260 ; conservateur: E202 ; antimoussant - auxiliaire technologique.

**Suggestion d'étiquetage :**

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

**Règlementation & Informations complémentaires**

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

**DLUO / Conditions de stockage et de transport**

6 mois à partir de la date de fabrication dans l'emballage d'origine fermé.

Stocker dans un endroit frais (+2 - +7°C).

**Conditionnement**

Conditionnement	Référence
Code de recette	JX01518
5 kg ; seau	S04132

Emballage conforme au contact alimentaire

**Normes microbiologiques**

Germes totaux	< 10 <sup>5</sup> /g
Levures et moisissures	< 10 <sup>3</sup> /g
Enterobacteriaceae	< 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella	absence/25 g

**Profil Physico-chimiques et Nutritionnel (/100g) - valeurs indicatives calculées**

Energie (kJ/kcal)	395 / 93
Lipides (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	6,4
dont sucres (g)	4,0
Fibres (g)	0
Protéines Nx6,25 (g)	16,5
Sel (g)	2,2
Sel (Na*2,5) (g)	2
Sodium (mg)	1052

**Etiquetage allergènes**

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence	
Soja et produits dérivés	presence	arômes
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	presence	arômes
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

La contamination croisée ne peut pas être exclue. Pour plus d'informations, notre politique allergènes est disponible sur demande.

**Information nanomatériaux**

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux

**Solina Belgium AG/NV**

Site Eupen: Industriestras 21, 4700 Eupen, Belgium - T +32 87 59 51 50, F +32 87 59 51 59 - contact@solina-group.be

Site Eke: Rozenstraat 15, 9810 Eke-Nazareth, Belgium - T +32 9 385 56 15, F +32 9 385 81 06 - contact@solina-group.eu

Site Izegem: Ambachtenstraat 54, 8870 Izegem, Belgium - T +32 51 31 78 78, F +32 51 31 20 06 - contact@solina-group.eu

**Information OGM**

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM

**Information Ionisation**

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé

**Information Contaminants**

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines

**Sécurité & Premiers secours****Principaux dangers**

Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.

**Fiche de sécurité**

Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.

**Remarque**

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage de ce produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit.

**Solina Belgium AG/NV**

Site Eupen: Industriestras 21, 4700 Eupen, Belgium - T +32 87 59 51 50, F +32 87 59 51 59 - [contact@solina-group.be](mailto:contact@solina-group.be)

Site Eke: Rozenstraat 15, 9810 Eke-Nazareth, Belgium - T +32 9 385 56 15, F +32 9 385 81 06 - [contact@solina-group.eu](mailto:contact@solina-group.eu)

Site Izegem: Ambachtenstraat 54, 8870 Izegem, Belgium - T +32 51 31 78 78, F +32 51 31 20 06 - [contact@solina-group.eu](mailto:contact@solina-group.eu)