

## CARACTERISTIQUES GENERALES

Aspect Physique	Poudre Blanche
Aspect organoleptique	Sans odeur
Origine	Gélatine issue de peaux de bovin
Description Chimique	Protéines

## DESCRIPTION

Fonctions / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Principalement utilisée comme agent gélifiant, mais aussi comme agent foisonnant ou de clarification, stabilisateur, émulateur, épaississant, liant...</li> </ul>
Applications	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b><u>Dosage et équivalences:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Gonflement :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verser la gélatine dans l'eau froide sous agitation modérée</li> <li>○ Laisser gonfler 1 heure minimum</li> </ul> </li> <li>• <b><u>Fusion :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Faire fondre à 55°C sans dépasser 80°C</li> <li>○ Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>Vérifier avant emploi que la solution est parfaitement homogène et qu'il ne reste pas de particules non dissoutes. Cette masse gelatine est à préparer 24h avant l'utilisation. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur</p>

## RECETTES

### Mousse framboise

Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 330g purée de framboise 100%</li> <li>- 90g de Masse gélatine</li> <li>- 40g de blanc d'œufs</li> <li>- 90g de sucre semoule</li> <li>- 200g de crème liquide 35% de matière grasse</li> </ul>
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monter la crème au batteur vitesse 6 pendant 3minutes puis réserver au frais</li> <li>- Chauffer la purée de fruits et la masse gélatine à 65°C</li> <li>- Monter les blancs d'œufs en meringue en incorporant le sucre en 3 fois</li> <li>- Incorporer la moitié de la meringue au mélange de purée + gélatine lorsque la température est à 40°C environ</li> <li>- Incorporer la crème fouettée puis le reste de meringue</li> <li>- Couler et laisser prendre 24h au froid positif</li> </ul>

## CARACTERISATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

### Caractéristiques Physiques

Force en gelée (sol 6,67% at 10°C)	180 - 220 g
Viscosité (6.67%, 60°C)	20 - 40 mp
Granulation	20 mesh
Humidité	Max. 15 %
Cendres ( à 550°C)	Max. 2 %
pH	4.6 – 6.5

### Métaux Lourds

Arsenic	Max. 1 ppm
Cadmium	Max. 0.5 ppm
Plomb	Max. 5 ppm
Mercure	Max. 0.15 ppm

### Caractéristiques Micobiologiques

Germes aérobies totaux	Max. 1000 cfu/g
Spoires d'anaérobies sulfito-réducteurs	Max. 10 cfu/g
<i>E. Coli</i>	Absence dans 10 grammes
Salmonella	Absence dans 25 grammes

## DONNEES NUTRITIONELLES POUR 100G

Valeur Energétique	1488 kJ / 356 Kcal
Lipide	0 g
- Dont acides gras saturés	0 g
- Dont acides gras trans	0 g
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Protéines	89 g
Fibres	0 g
Sodium	0.1 g



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.

Réf : QUAL.FT.241

Version 2

MàJ: 08.12.2022

Page 2 sur 4

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céleris et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Fruits à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lupin et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Max 50 mg/kg	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

DONNEES REGLEMENTAIRES	
<b>OGM</b>	<i>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</i>
<b>Ionisation</b>	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées</i>
<b>Nanomateriaux</b>	<i>Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011</i>

REGIMES ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	
Végétarien		
Vegan		



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.

Réf : QUAL.FT.241

Version 2

MàJ: 08.12.2022

Page 3 sur 4

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

<b>Emballage</b>	Boîte de 1 Kg
<b>Conditions de conditionnement</b>	A l'abri de l'humidité et de la chaleur dans son emballage fermé
<b>Durée de vie</b>	5 ans dans son conditionnement d'origine

## CODE ARTICLE

1 Kg ⇒ 10178

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.

Réf : QUAL.FT.241

Version 2

MàJ: 08.12.2022

Page 4 sur 4