

### 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, émulgateur, épaississant, liant...</li> </ul>
Applications	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Dosage et équivalences:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Gonflement :</u> <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>• <u>Fusion :</u> <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>

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 1 sur 4

## CARACTERISATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

### Caractéristiques Physiques

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

### Métaux Lourds

<b>Arsenic</b>	Max. 1 ppm
<b>Cadmium</b>	Max. 0.5 ppm
<b>Plomb</b>	Max. 5 ppm
<b>Mercure</b>	Max. 0.15 ppm

### Caractéristiques Micobiologiques

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

## DONNEES NUTRITIONNELLES POUR 100G

<b>Valeur Energétique</b>	1488 kJ / 356 Kcal
<b>Lipide</b>	0 g
- <b>Dont acides gras saturés</b>	0 g
- <b>Dont acides gras trans</b>	0 g
<b>Glucides</b>	0 g
- <b>Dont sucres</b>	0 g
<b>Protéines</b>	89 g
<b>Fibres</b>	0 g
<b>Sodium</b>	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
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Céleris et produits à base de céleri</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Crustacés et produits à bases de crustacés</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Lait et produits à base de lait</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Lupin et produits à base de lupins</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Œufs et produits à base d'œufs</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Soja et produits à base de soja</b>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Sulfites et Dioxyde de sulfure &gt; 10mg/kg</b>	<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>	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
<b>Ionisation</b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées
<b>Nanomateriaux</b>	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011

## REGIMES ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
<b>Halal</b>	X	
<b>Kasher</b>	X	
<b>Végétarien</b>		
<b>Vegan</b>		

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