

# Gelée

CODE EAN

1 kg pour 20 L

3 306 400 003 786



## DENOMINATION LEGALE

Préparation déshydratée pour gelée

## AVANTAGES ET BENEFICES

Sans exhausteur de goût ajouté  
Sans gélatine de porc

## LISTE DES INGREDIENTS DESHYDRATES

Gélatine (bovidés) (**sulfites**) 42%, sel, sirop de glucose, extrait de levure, extrait de malt (**gluten**).

Peut contenir des traces de crustacés, œuf, poisson, soja, lait, céleri, mollusques

## ALLERGENES MAJEURS

Gluten, sulfites

## ENGAGEMENTS QUALITE



## INFOS PLUS

Sticker (autocollant) de traçabilité détachable et repositionnable



## MODE D'EMPLOI

**50 g de préparation déshydratée pour 1 L d'eau**

Délayer la préparation déshydratée dans l'eau froide. Tout en remuant, porter à ébullition. Retirer du feu au premier bouillon. Utiliser chaude pour les charcuteries, tiède pour lustrer ou mouler. Laisser refroidir pour les décors.



## SUGGESTIONS D'UTILISATION

Afin de démouler vos préparations (mousse de légumes, terrine au saumon, oeuf en gelée...), recouvrir le fond et le bord de vos moules d'un film alimentaire transparent avant de réaliser vos recettes. Si vous ne disposez pas de film alimentaire, placer le fond de vos moules 30 secondes dans l'eau chaude, retourner et démouler.

## DOSAGE

Pour la boîte	Eau	Restitution (Litres/Portions)
1000 g	20 L	20 litres de gelée

# Gelée

CODE EAN

1 kg pour 20 L

3 306 400 003 786



## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL de produit reconstitué Selon le mode d'emploi : 50 g/L
<b>Matières grasses</b>	< 0,5	< 0,5
<b>dont acides gras saturés</b>	< 0,1	< 0,1
<b>Glucides</b>	22	1,1
<b>dont sucres</b>	8	< 0,5
<b>Protéines</b>	41,0	2,0
<b>Fibres</b>	< 0,5	< 0,5
<b>Sel</b>	33	1,6
VALEURS ENERGETIQUES		
<b>kcal</b>	251	13
<b>kJ</b>	1068	53

## CONSERVATION ET STOCKAGE

**Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) :**  
24 mois dans son emballage d'origine

Avant ouverture : A conserver dans un endroit sec et frais.

Après ouverture : A utiliser dans les 3 mois. Bien refermer entre chaque utilisation.

Après préparation : après préparation à consommer sous 48h

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Critères microbiologiques** : FTAM < 300 000 ufc/g – E coli <100 ufc/g – Staphylocoques à coagulase positive < 100 ufc/g – Bacillus Cereus < 10000 ufc/g – Salmonelles : absence dans 25 g.

**Organismes génétiquement modifiés** : Le présent produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issus d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, ce produit n'est pas soumis à une obligation d'identification au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

**Ionisation** : Le présent produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient pas de matières premières ayant subi un traitement ionisant.

## DONNEES LOGISTIQUES

	Type UVC/UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
<b>Unité de vente consommateur (uvc)</b>	Boîte	3 306 400 003 786	1 kg	1,09 kg	129 x 129 x 184
<b>Unité de distribution</b>	Carton	13 306 400 003 783	6 kg	6,8 kg	387 x 260 x 185
<b>Palette</b>			378 kg	443,4 kg	1167 x 780 x 1295
	<b>Nbre UVC par Carton</b>	<b>Nbre Carton par Couche</b>	<b>Couches par Palette</b>	<b>Nbre Carton par Palette</b>	<b>Nbre UVC par Palette</b>
	6	9	7	63	378

## NOUS CONTACTER



**SOMAPRO** - 9 rue du Val Clair - ZI Pompelle - CS 30007 - 51683 REIMS Cedex 2

Tél: 03.26.50.61.30 - Fax: 03.26.50.61.33

Vous pouvez également nous contacter par mail : info@somapro.fr

**"Produit par Somapro, Distribué par Pro à Pro"**