

# Préparation gélatine Texture en boîte 1 kg KNORR

Article : 169816

e.4.10 Nutriscore\_A



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Base pour préparations gélifiées
- Descriptif produit :** Contient de la gélatine bovine. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sirop de glucose, gélatine de bœuf (25%), antimoussant (mono et diglycérides d'acides gras). Peut contenir : amandes, orge, œufs, noisettes, lait, soja et blé.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop de glucose	Union Europ., Hors UE
gélatine de boeuf	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Allemagne, Suisse, Hongrie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 02/01/2025 18:03

N° de version : 14.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Préparation gélatine Texture en boîte 1 kg KNORR

Article : 169816

d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** Permet de préparer des bouchées en texture molle pour faciliter la prise alimentaire des personnes ayant des troubles de la déglutition -Permet de préparer des bouchées avec une texture qui facilite la préhension. La quantité de produit nécessaire varie en fonction de la consistance désirée. 1.Ajouter le produit directement dans la préparation(la température de la préparation doit être au minimum de 20°C,et pour les préparations riches en matières grasses au minimum de 40°C). 2.Fouetter ou mélanger jusqu'à ce que le produit soit dissout. 3.Réfrigérer au moins 3heures avant de servir.(La durée peut varier en fonction de la recette). Rendement : 50g TEXTURE + 1L de liquide = texture «mousse» 100g TEXTURE + 1L de liquide = texture «manger mains» 150g TEXTURE + 1L de liquide = texture «gelée»

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,605	379	0.5	0.1	71	9.7	0.5	23	0.19

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 46.00

**Type de matières grasses :** Aucune

# Préparation gélatine Texture en boîte 1 kg KNORR

Article : 169816

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	72	0	72	Boite	12		8714100795613
Palette	288	346.6	288	Boite	48	1200x800x1114	08714100795590
Boite	1	1.074	1	Boite			8714100795538
Colis	6	6.7	6	Boite		388x183x241	08714100795576
Pièce unitaire	1	0	1	Boite			
Pièce	1	0	1	Boite			