



Fiche Technique

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1
D-65396 Walluf
E-mail: info@van-hees.com
Web: www.van-hees.com

N° d'article

148838

Nom du produit

PRALLO® Supra Gel

Description du produit

PRALLO® Supra Gel est une préparation protéique de protéines animales et végétales pour la production d'émulsions sur base de matière grasse 1 : 16 : 16
ou pour améliorer la stabilité et la texture de saucisses cuites ainsi que de jambons avec un rendement élevé.

Composition

protéine animale (porc), gélatine, **protéine de soja**

Recommandation de déclaration selon réglementation (UE) N° 1169/2011

Ingrédients: protéine animale (porc), gélatine, **protéine de soja**

Dose d'emploi

	par	
additif:huile:eau (1:16:16)	0,00 g	0 g
	0,00 g	0 g
	0,00 g	0 g

Pour émulsions 1 : 16 : 16,
en addition directement à la farce le dosage peut être env. 30 g/kg

Caractéristiques physico-chimiques

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie kJ	kJ	1886
Energie kcal	kcal	447
Graisses	g	9,2
- Acides gras saturés	g	0,4
Glucides	g	0,3
- Sucres	g	0,2
Fibres alimentaires	g	0,3
Protéines	g	90,5
Sel (Sodium*2,5)	g	2,75

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative
Germes totaux	germes/g	< 10,000	
Enterobacteriaceae	germes/g	< 1,000	
Moisissures	germes/g	< 1,000	
Levures	germes/g	< 1,000	
Salmonelles	germes/25 g	neg	

Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011

	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☒
Oeufs et produits à base d'oeufs	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☒
Soja et produits à base de soja	☒	☐
Lait et produits à base de lait	☐	☒
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	☐	☒
Céleri et produits à base de céleri	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde	☐	☒
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☒
Anhydrides sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☒

Les informations d'allergènes correspondent exclusivement à notre recette et à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont basées sur les informations actuelles de nos fournisseurs de matières premières. Nous avons mis en place une politique d'allergènes et selon l'état actuel de nos connaissances nous analysons les matières premières sur des allergènes non déclarés, mais éventuellement contenus. Pour plus d'information voir la politique d'allergènes de VAN HEES.

Autres substances allergènes et ingrédients

	Oui	Non
Huile de soja	☒	☐
Lécithine de soja	☒	☐
Viande de boeuf	☐	☒
Bovins et dérivés	☐	☒
Viande de pprc	☒	☐
Porc et dérivés	☒	☐
Volaille	☐	☒
Volaille et dérivés	☐	☒
Maïs	☐	☒
Cacao	☐	☒
Légumineuses	☐	☒
Coriandre	☐	☒
Ombellifères	☐	☒
Cannelle	☐	☒
Vanilline	☐	☒
Carotte	☐	☒
Saccharose	☐	☒
Fructose	☐	☒
Levure	☐	☒
Glutamate ajouté	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Acide benzoïque (E210-E213)	☐	☒
Acide sorbique (E200-E203)	☐	☒
Parabène (E214-E219)	☐	☒
Colorants azoïques	☐	☒
Azorubine (E122)	☐	☒
Amarante (E123)	☐	☒
Tartrazine (E102)	☐	☒
Jaune orangé S (E110)	☐	☒
Rouge cochenille A (E124)	☐	☒

Durabilité et stockage

Conservation lors du stockage:	24 mois aux conditions de stockage recommandées
Stockage recommandé:	Maintenir au frais et au sec, garder éloigné d'autres odeurs. Après ouverture de l'emballage, utiliser rapidement.

Données sensorielles

Couleur: beige

Plus d'informations dans le contexte de nos fiches techniques

Le produit correspond à la législation allemande et européenne ainsi qu'aux règlements en vigueur.

Le produit ne contient pas des ingrédients à déclarer selon les règlements CE N°. 1829/2003 et n'est pas soumis au règlement CE N° 1830/2003.

Concernants les produits phytosanitaires et contaminants, les exigences de la législation pour les denrées alimentaires de l' Union Européenne sont respectées.

Une irradiation avec des rayons ionisants pour limiter les germes ne sera pas effectuée.

Notre emballage correspond aux exigences du règlement CE N° 1935/2004 et du règlement CE N° 10/2011.

Une démarche HACCP-est implantée selon le règlement CE N° 852/2004.

La société VAN HEES GmbH est certifiée selon International Featured Standard Food (IFS).

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances et expériences et sont données à titre indicatif pour notre produit.

Il vous appartient de vérifier ces informations.

Pour l'utilisation de ce produit dans les domaines soumis à la réglementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.