



## 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

209008

## Nom du produit

VANTASIA® Marinade

## Description du produit

VANTASIA® Marinade est une préparation avec assaisonnement pour la production de produits carnés

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

## Composition

eau, sel, E451 triphosphates, **lactose**, poudre de tomates, E450 diphosphates, **protéine de lait**, arôme (préparations aromatisantes, substances aromatisantes, arôme obtenu par traitement thermique, sel, E621 glutamate monosodique, maltodextrine, huile végétale, E471 mono- et diglycérides d'acides gras, E627 guanylate disodique, E631 inosinate disodique, E339 phosphates de sodium, saccharose, E330 acide citrique), saccharose, amidon, protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), E621 glutamate monosodique, sirop de glucose, E412 gomme guar, E262 acétates de sodium, E401 alginat de sodium, **poudre de jaune d'oeuf**, extraits d'épices (huile végétale, E1520 propylène glycol, amidon), E420 sorbitol, E330 acide citrique

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

Ingrédients: eau, stabilisants (E451, E450, E262), sel, **lactose**, poudre de tomates, **protéine de lait**, arôme (dont exhausteur de goût E621, E627, E631), saccharose, amidon, épaississant (E401, E412), protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), exhausteur de goût (E621), sirop de glucose, **poudre de jaune d'oeuf**, extraits d'épices, acidifiant (E330)

## Dose d'emploi

	de	à	par
additif:lait condensé (1:0,5)		0,00	0
		0,00	0
		0,00	0

Le chef cuisinier recommande: Pour 1 kg de viande, délayer 125 g de marinade avec 150 g de crème de café, puis ajouter la viande à macérer et maintenir au réfrigérateur pendant 12 heures. Pour entrecôte (1 kg): délayer 125 g de marinade avec 150 g d'eau.

<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>
---

	Unité	env.	min.	max.
Phosphates (P2O5)	%		2,5	3,5
glutamate monosodique (acide glutamique)	%		0,55	0,80
Acide guanylique (calculée)	mg/kg		38	52

<b>Valeurs nutritives</b>
---------------------------

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	175
	kcal	41
Graisses	g	0,3
- Acides gras saturés	g	0,1
Glucides	g	6,6
- Sucres	g	4,8
Fibres alimentaires	g	0,8
Protéines	g	2,5
Sel (Sodium*2,5)	g	8,69

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>
--

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g			10 000
Moisissures	germes/g			500
Levures	germes/g			500

**Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011**

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

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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lécithine de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de bovins	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Levure	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carotte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coriandre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ombellifères	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cannelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanilline	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide sorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide benzoïque (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabène (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide glutamique (E620-E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acid guanylique (E626-E629)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acid inosinique (E630-E633)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colorants azoïques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jaune orangé S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubine (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amarante (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rouge cochenille A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### Durabilité et stockage

DLUO minimale après production: 12 mois aux conditions de stockage recommandées

Stockage recommandé: Température de stockage: 10°C - 25 °C. Maintenir au sec et à l'abri des rayons du soleil. A refermer rapidement après ouverture et stocker au frais ( env. 4 à 7°C). Ne pas verser la quantité prélevée dans le contenant.

### Données sensorielles

Couleur: marron

Odeur: épice

Goût: salé

**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 génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N° 1830/2003.

Concernants les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N° 396/2005 et (UE) N° 2023/915 sont respectés.

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.