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

241386

Nom du produit

VANTASIA® Schlemmeröl Sweet Chili oGAF

Description du produit

VANTASIA® Schlemmeröl Sweet Chili oGAF est une marinade avec sucre et édulcorant pour des produits de viande.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Composition

huile de colza, saccharose, épices, sel, huile de colza totalement hydrogénée, protéine végétale hydrolisée, dextrose, bouillon (sel, maltodextrine, oignon, extrait de levure, huile de tournesol, épices, E551 dioxyde de silicium, saccharose, extraits d'épices), extraits d'épices (huile végétale), E307 alpha-tocophérol, E954 saccharine

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

Ingrédients: huile de colza, saccharose, épices, sel, huile de colza totalement hydrogénée, protéine végétale hydrolisée, dextrose, bouillon (sel, maltodextrine, oignons, extrait de levure, huile de tournesol, épices, saccharose, extraits d'épice), extraits d'épices, édulcorant (E954)

Dose d'emploi

	de	à	par
dosage	100,00 g		1 kg
	0,00		0
	0,00		0

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Saccharine	mg/kg		130	175

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	**unité**	**env.**
Energie	kJ	3009
	kcal	730
Graisses	g	72,6
- Acides gras saturés	g	9,3
Glucides	g	16,4
- Sucres	g	14,6
Fibres alimentaires	g	1,7
Protéines	g	1,8
Sel (Sodium*2,5)	g	5,58

Caractéristiques microbiologiques

Allergènes selon règlementation (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	☐	☒
Dérivés de bovins	☐	☒
Viande de porc	☐	☒
Dérivés de porc	☐	☒
Volaille	☐	☒
Dérivés de volaille	☐	☒
Saccharose	☒	☐
Fructose	☐	☒
Maïs	☒	☐
Légumineuses	☐	☒
Cacao	☐	☒
Levure	☒	☐
Carotte	☐	☒
Coriandre	☐	☒
Ombelliféres	☐	☒
Cannelle	☐	☒
Vanilline	☐	☒
Acide sorbique (E200-E203)	☐	☒
Acide benzoïque (E210-E213)	☐	☒
Parabène (E214-E219)	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Acide glutamique (E620-E625)	☐	☒
Acid guanylique (E626-E629)	☐	☒
Acid inosinique (E630-E633)	☐	☒
Colorants azoïques	☐	☒
Tartrazine (E102)	☐	☒
Jaune orangé S (E110)	☐	☒
Azorubine (E122)	☐	☒
Amarante (E123)	☐	☒
Rouge cochenille A (E124)	☐	☒

Durabilité et stockage

DLUO minimale après production:	14 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 reverser la quantité prélevée dans le contenant.

Données sensorielles

Couleur:	orange, avec ingrédients gros grains
Odeur:	douçâtre, épicé
Goût:	comme du chili, doux, épicé

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 règlementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.