



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

241402

Nom du produit

VAN HEES® Paté Universel oGAF

Description du produit

VAN HEES Pâté Universel oGAF est une préparation aromatisante de couleur beige pour la production de pâté de foie avec épices finement moulues comme le poivre blanc, le gingembre et la coriandre.

Composition

dextrose, épices, protéine de pois, amidon, farine de riz, E451 triphosphates, E450 diphosphates, sel, E300 acide ascorbique, protéine végétale hydrolysée, plantes aromatiques, saccharose, arôme naturel (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, E307 alpha-tocophérol), E551 dioxyde de silicium, arôme (substances aromatisantes, maltodextrine), extrait d'épices (E1520 propylène glycol)

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

Ingrédients: dextrose, épices, protéine de pois, amidon, farine de riz, stabilisants (E451, E450), sel, antioxydant (E300), protéine végétale hydrolysée, plantes aromatiques, saccharose, arôme naturel, arôme, extrait d'épices

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée

Dose d'emploi

	de	à	par
dosage		37,00 g	1 kg
		0,00	0
		0,00	0

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Phosphates (P2O5)	%		3,5	5,0

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	1358
	kcal	320
Graisses	g	2,0
- Acides gras saturés	g	0,5
Glucides	g	57,9
- Sucres	g	29,4
Fibres alimentaires	g	2,8
Protéines	g	15,1
Sel (Sodium*2,5)	g	10,38

Caractéristiques microbiologiques

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	☐	☒
Dérivés de bovins	☐	☒
Viande de porc	☐	☒
Dérivés de porc	☐	☒
Volaille	☐	☒
Dérivés de volaille	☐	☒
Saccharose	☒	☐
Fructose	☐	☒
Maïs	☒	☐
Légumineuses	☒	☐
Cacao	☐	☒
Levure	☐	☒
Carotte	☐	☒
Coriandre	☒	☐
Ombellifères	☒	☐
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:	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
Odeur:	épicé
Goût:	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 réglementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.