



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

248711

Nom du produit

Frikadellen-Quick NL

Description du produit

Frikadellen-Quick NL est un 'assaisonnement pour la préparation de boulettes de viande traitées thermiquement.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Composition

chapelure (**farine de blé**, levure, sel), oignon, **produit de petit lait**, sel, épices, plante aromatique, arôme (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, arôme de fumée, sel, saccharose, E621 glutamate monosodique, maltodextrine, huile végétale, E631 inosinate disodique, E340 phosphates de potassium, E551 dioxyde de silicium)

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

Ingrédients: chapelure (**farine de blé**, levure, sel), oignon, **produit de petit lait**, sel, épices, plante aromatique, arôme (dont arôme de fumée, exhausteur de goût E621, E631)

Dose d'emploi

	de	à	par	
dosage	200,00 g	1 kg		de viande hachée
	0,00	0		
	0,00	0		

Mélangez 1 kg de viande hachée avec 300 g d'eau maximum et 200 g de Frikadellen-Quick NL. Former ensuite les boulettes et les faire cuire.

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
glutamate monosodique (acide glutamique)	%			0,05
Acide guanylique (calculée)	mg/kg		7	10

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	1339
	kcal	316
Graisses	g	1,9
- Acides gras saturés	g	0,7
Glucides	g	58,3
- Sucres	g	16,1
Fibres alimentaires	g	6,5
Protéines	g	12,9
Sel (Sodium*2,5)	g	8,82

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g			500 000
Enterobacteriaceae	germes/g			50 000
Moisissures	germes/g			50 000
Levures	germes/g			50 000
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	☐	☒
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:	comme de l'oignon
Goût:	comme de l'oignon, 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.