



## 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

243125

### Nom du produit

VANTASIA® Sauce Grand Veneur oG

### Description du produit

VANTASIA® Sauce Grand Veneur oG est une sauce pour de la viande cuite.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

### Composition

eau, vin rouge (dont **sulfites**), sirop de sucre inverti, saccharose, sauce **soja** (eau, **graines de soja, blé**, sel), huile de colza, E1442 amidon modifié, extrait de levure, arôme (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, substances aromatisantes, huile végétale, maltodextrine, E1450 amidon modifié, E1518 triacétate de glycéryle), épices, arôme naturel (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, sucre, eau, éthanol, sirop de glucose, E330 acide citrique, E220 **anhydride sulfureux**, sel, maltodextrine, E504 carbonates de magnésium, huile végétale, E262 acétates de sodium), E150c Caramel ammoniacal, sel, plante aromatique, E330 acide citrique, E415 gomme xanthane, E211 benzoate de sodium

Observer la teneur en sulfite dans le produit fini. Teneur en sulfite du produit VAN HEES: < 100 mg/kg

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

Ingrédients: eau, vin rouge (dont **sulfites**), sirop de sucre inverti, saccharose, sauce **soja** (eau, **graines de soja, blé**, sel), huile de colza, amidon modifié, extrait de levure, arôme, épices, arôme naturel, colorant (E150c), sel, plante aromatique, acidifiant (E330), épaississant (E415), conservateurs (E211)

### Dose d'emploi

	de	à	par
selon goût		0,00	0
		0,00	0
		0,00	0

### Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Acide benzoïque	mg/kg		680	935

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

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	746
	kcal	178
Graisses	g	6,1
- Acides gras saturés	g	0,5
Glucides	g	25,2
- Sucres	g	20,2
Fibres alimentaires	g	0,3
Protéines	g	2,2
Sel (Sodium*2,5)	g	2,06

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>
--

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g			10 000
Moisissures	germes/g			100
Levures	germes/g			100

<b>Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011</b>
--

	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acide sorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide benzoïque (E210-E213)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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: 18 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: typique  
 Goût: douçâtre, 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.