



## 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

248307

### Nom du produit

Marinade-Dijonnaise nouveau / Mosterd-Marinade nieuw

### Description du produit

Marinade-Dijonnaise nouveau / Mosterd-Marinade nieuw est une préparation avec assaisonnement pour la production de produits carnés.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

### Composition

eau, **moutarde** (eau, **graines de moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, sucre, épices), sel, saccharose, E450 diphosphates, épices, E621 glutamate monosodique, E1422 amidon modifié, carottes, E330 acide citrique, extraits d'épices (huile végétale, E1520 propylène glycol, E471 mono- et diglycérides d'acides gras, E472c esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E307 alphatocophérol), E420 sorbitol, E413 gomme adragante, E415 gomme xanthane, E500 carbonates de sodium

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

Ingrédients: eau, **moutarde** (eau, **graines de moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, sucre, épices), sel, saccharose, stabilisant (E450), épices, exhausteur de goût (E621), amidon modifié, carottes, acidifiant (E330), extraits d'épices, épaississant (E415, E413)

### Dose d'emploi

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

Faire mariner pendant une nuit au frigo.

### Caractéristiques physico-chimiques

|                                          | Unité | env. | min. | max. |
|------------------------------------------|-------|------|------|------|
| Phosphates (P2O5)                        | %     |      | 0,5  | 1,0  |
| glutamate monosodique (acide glutamique) | %     |      | 1,0  | 1,5  |

**Valeurs nutritives**

| (calculé sur 100 g)   | unité | env. |
|-----------------------|-------|------|
| Energie               | kJ    | 280  |
|                       | kcal  | 67   |
| Graisses              | g     | 1,9  |
| - Acides gras saturés | g     | 0,1  |
| Glucides              | g     | 9,0  |
| - Sucres              | g     | 6,2  |
| Fibres alimentaires   | g     | 1,7  |
| Protéines             | g     | 2,4  |
| Sel (Sodium*2,5)      | g     | 8,97 |

**Caractéristiques microbiologiques**

| Germe         | Unité    | Valeurs provisoire | Valeur indicative | Valeurs d'avertissement |
|---------------|----------|--------------------|-------------------|-------------------------|
| Germes totaux | germes/g |                    | 100 000           |                         |
| Moississures  | germes/g |                    | 500               |                         |
| Levures       | germes/g |                    | 500               |                         |

**Allergènes selon règlementation (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 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 type="checkbox"/>            | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | <input 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 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 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 type="checkbox"/>            | <input checked="" 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: 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: jaune, avec ingrédients gros grains  
 Odeur: comme de la moutarde  
 Goût: comme de la moutarde

## 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.

Concernant 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.