



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

248568

Nom du produit

VANTASIA® Marinade Gyros B

Description du produit

VANTASIA® Marinade Gyros B améliore et aromatise toutes sortes de morceaux de viande, en cubes ou en lamelles.

Composition

eau, sel, arôme (dont **soja, blé**) (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, substances aromatisantes, arôme obtenu par traitement thermique, arôme de fumée, sel, E621 glutamate monosodique, maltodextrine, huile végétale, E471 mono- et diglycérides d'acides gras, E627 guanylate disodique, E631 inosinate disodique, saccharose, E551 dioxyde de silicium, E340 phosphates de potassium, E300 acide ascorbique, éthanol, E472b, c mono- et diglycérides estérifiés, E1422 amidon modifié, eau, E422 glycérol, E1520 propylène glycol, E1518 triacétate de glycéryle, E414 gomme arabique, E420 sorbitol, E339 phosphates de sodium, E330 acide citrique, E472e mono- et diglycérides estérifiés, E307 alpha-tocophérol), **lait écrémé en poudre**, E450, E451 di-, triphosphates, épices, E1442 amidon modifié, tomates en poudre, ail, saccharose, plante aromatique, E621 glutamate monosodique, sirop de glucose, E262 acétates de sodium, E300 acide ascorbique, E330 acide citrique, E415 gomme xanthane, dextrose, protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), E211 benzoate de sodium

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

Ingrédients: eau, sel, arôme, arôme de fumée (dont **soja, blé**, exhausteur de goût E621, E627, E631), stabilisants (E450, E451, E262), **lait écrémé en poudre**, épices, amidon modifié, tomates en poudre, ail, saccharose, plante aromatique, exhausteur de goût (E621), antioxydant (E300), acidifiant (E330), épaississant (E415), protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), conservateur (E211)

Si la dose d'emploi et la description du produit sont observées, la quantité maximale légale d'additifs ne sera pas dépassée selon réglementation (CE) N° 1333/2008.

Dose d'emploi

	de	à	par
dosage	250,00	300,00 g	1 kg
		0,00	0
		0,00	0

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Phosphates (P2O5)	%		1,0	0,90
glutamate monosodique (acide glutamique)	%		0,35	0,40

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	200
	kcal	47
Graisses	g	0,6
- Acides gras saturés	g	0,1
Glucides	g	6,9
- Sucres	g	3,8
Fibres alimentaires	g	0,7
Protéines	g	2,6
Sel (Sodium*2,5)	g	9,61

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g		100 000	
Enterobacteriaceae	germes/g		10 000	
Moisissures	germes/g		500	
Levures	germes/g		500	
Salmonelles	germes/25 g		neg.	

Allergènes selon réglementation (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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Levure	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carotte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coriandre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ombellifères	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cannelle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acid guanylique (E626-E629)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acid inosinique (E630-E633)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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: rouge, avec herbes
 Odeur: épice
 Goût: épice

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 (CE) N° 1881/2006 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.