# 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.

## 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, E420 sorbitol, extraits d'épices (huile végétale, E1520 propylène glycol), E1520 propylène glycol, E413 gomme adragante, E415 gomme xanthane, E433 polysorbate 80, E471 mono- et diglycérides, E472c mono- et diglycérides estérifiés, E500 carbonates de sodium, E307 alpha-tocophérol

## 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 | 276 |
| | kcal | 66 |
| Graisses | g | 1,8 |
| - Acides gras saturés | g | 0,1 |
| Glucides | g | 8,5 |
| - Sucres | g | 6,7 |
| Fibres alimentaires | g | 1,5 |
| Protéines | g | 3,0 |
| Sel (Sodium*2,5) | g | 8,92 |

## Caractéristiques microbiologiques

| Germe | Unité | Valeurs provisoire | Valeur indicative | Valeurs d'avertissement |
|---|---|---|---|---|
| Germes totaux | germes/g | | 100 000 | |
| Moisissures | 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 | ☐ | ☒ |
| 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 | ☐ | ☒ |
| Bovins et dérivés | ☐ | ☒ |
| Viande de porc | ☐ | ☒ |
| Porc et dérivés | ☐ | ☒ |
| Volaille | ☐ | ☒ |
| Volaille et dérivés | ☐ | ☒ |
| Maïs | ☒ | ☐ |
| Cacao | ☐ | ☒ |
| Légumineuses | ☐ | ☒ |
| Coriandre | ☐ | ☒ |
| Ombelliféres | ☒ | ☐ |
| Cannelle | ☐ | ☒ |
| Vanilline | ☐ | ☒ |
| Carotte | ☒ | ☐ |
| Saccharose | ☒ | ☐ |
| Fructose | ☐ | ☒ |
| Levure | ☐ | ☒ |
| Glutamate ajouté | ☒ | ☐ |
| BHA-BHT (E320-E321) | ☐ | ☒ |
| Acide benzoïque (E210-E213) | ☐ | ☒ |
| Acide sorbique (E200-E203) | ☐ | ☒ |
| Parabène (E214-E219) | ☐ | ☒ |
| Colorants azoïques | ☐ | ☒ |
| Azorubine (E122) | ☐ | ☒ |
| Amarante (E123) | ☐ | ☒ |
| Tartrazine (E102) | ☐ | ☒ |
| Jaune orangé S (E110) | ☐ | ☒ |
| Rouge cochenille A (E124) | ☐ | ☒ |

## 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 reverser la quantité prélevée dans le contenant. |

## Données sensorielles

| | |
|---|---|
| Couleur: | jaune, avec ingrédients gros grains |
| Odeur: | 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.
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 règlementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.